Dwutygodnik Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

Pani domu



Z Chaplinem w świat daleki . . .

Wakacje! „Cały świat na przyzbie" – podróże, komunikacja: informacje. Czy kupować wyroby ludowe? Lody – przysmak letni. Wpływ atmosfery rodzinnej na wychowanie człowieka. Regulamin domu. Z wydawnictw. Sprawozdania Oddziałów Związku Pań Domu. Rośliny pokojowe i balkonowe. Jadłospisy i przepisy.

12

Warszawa 1937 Cena 70 gr

ART-PRACOWNIA PASÓW „Aniela”



Mistrzyni Akademii Paryskiej
Nagrodzona Złotym Medalem
w Warszawie, Paryżu i Brukseli

CENNIK

Pas b.	elastyczny mocno ściągający	**od zł 12.–**
„	sportowy	**„ „ 5.–**
„	leczniczy	**„ „ 15.–**
Biustonosze	specjalne	**„ „ 5.–**
„	gimnastyczne	**„ „ 3.–**
Pancerzyki elastyczne	na wiek rozwojowy	**„ „ 20.–**
Całości	na **tęgie figury**	**„ „ 30.–**
Przeróbki fasonów	według budowy ciała	**„ „ 5.–**
Prania z koloro-waniem	Całość	**„ „ 3.–**
	Pas	**„ „ 1.50**
	Biustonosz	**„ „ –.30**

Miejsce brania miary w centymetrach.

WARSZAWA, ul. Marszałkowska 91, I piętro.

Po otrzymaniu zamówienia z podanymi miarami przesyłkę uskutecznia się za zaliczeniem pocztowym

Rok XI 16-go czerwca 1937. Nr. 12

Pani domu

dwutygodnik ilustrowany

poświęcony organizacji gospodarstwa domowego

TREŚĆ ZESZYTU:

Szanowne Panie Prenumeratorki

uprzejmie zawiadamiamy, że w czasie letnich miesięcy pismo „PANI DOMU" zamiast dwa razy w miesiącu będzie wychodzić w podwójnej objętości raz jeden, a więc ukaże się na 1-go lipca i 1-go sierpnia

REDAKCJA PISMA „PANI DOMU".

Wakacje!

Jak to dobrze, że żyjemy w czasach, kiedy wakacje mogą być naprawdę synonimem swobody i beztroski. Gdy pomyślę o tym, że nasze matki, spędzając wakacje „u wód" chodziły w woalkach, rękawiczkach i gorsetach, że nie uprawiały żadnego sportu, a na wycieczki górskie chodziły w sukniach do ziemi — to przestaję rozumieć, po co one w ogóle miały wakacje.

Bo przecież wakacje muszą dać nam wypoczynek i regenerację, muszą pozwolić nam zrzucić to wszystko, co nas krępuje w życiu miejskim[1]).

Naturalnie pisząc dziś o wakacjach myślę o ludziach miasta. Dla ludzi ze wsi ta sprawa układa się inaczej. Młoda nauczycielka z zapadłej wsi zatęskni w czasie wakacyj do eleganckiego uzdrowiska i miejskich toalet, podczas gdy światowa dama będzie szczęśliwa, gdy przez cały miesiąc nie włoży pończoch ani kapelusza.

Wiem, że nie o wszystkich światowych damach można to powiedzieć. Cóż robić? Ludzie są różni. Niektórzy na to, aby żyć racjonalnie są za małymi egoistami, inni — za wielkimi. Na lekkomyślność i egoistyczną a krótkowzroczną chęć używania życia nie ma rady. Tak jak niejeden człowiek dobrowolnie pracuje na swój artretyzm, czy chorobę nerek, tak samo dobrowolnie rujnujemy swoje psychiczne i fizyczne zdrowie przez złe spędzanie wakacyj.

Czy nie pomieszałam zbytnio tematu? Czy można sprawę strojów wiązać z życiem psychicznym? Jestem pewna, że tak. Stroimy się, gdy spędzamy czas między ludźmi, gdy kontynuujemy światowy, miejski tryb życia. A to jest niestety tryb życia, który na naszą psychikę nie zawsze ma wpływ dodatni.

Każdy z nas ma przecież swoje wewnętrzne życie, każdy z mniejszym lub większym wysiłkiem buduje tę swoją osobowość i każdemu potrzebne są chwile kontemplacji, refleksji, szczerego rachunku sumienia. Życie miejskie nie

[1]) Konieczność wypoczynku i sposoby wypoczywania omawiają: *W. Ivanka:* „Dziedzina rabunkowej gospodarki" (o wypoczynku fizycznym i psychicznym pani domu) — nr. 1, 2 i 4, 1936 r.: „Kapitalny remont" — nr. 11 1936 r.; „Wakacje w mieście" — nr. 12, 1936 r. — *I. Pawska:* „Kajakiem na wypoczynek" — nr. 9 i 11, 1936 r. — *Dr. J. Pągowska: „Hartowanie"* — nr. 17—18, 1936 r. „Wypoczynek w obozach letnich dla kobiet" — nr. 10. 1937.



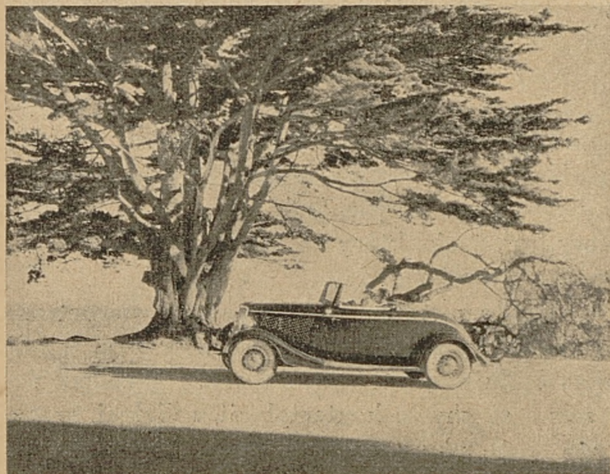
fot. Kodak.

sprzyja tym rekolekcjom wewnętrznym, nie sprzyja pogłębianiu się. Rozpędzeni, zabiegani w kieracie codziennych obowiązków, zdenerwowani zgiełkiem i tempem życia — jedynie dużym wysiłkiem moglibyśmy zdobyć się na momenty tej izolacji wewnętrznej, natomiast w otoczeniu ciszy i piękna przyrody przyjdzie nam to z łatwością.

I dlatego wybierając miejsce i sposób spędzenia wakacyj myślmy nie tylko o przyjemności (często pozornej) lub rozrywce, ale pamiętajmy, że będą nam potrzebne warunki do tego, co umożliwi pełniejszy i swobodniejszy oddech naszemu ciału i naszemu wewnętrznemu „ja".

Jednych z nas uniesie w świat daleki dymiący parowóz, inni zasiądą przy kierownicy auta, odważniejsi (i młodsi) zaryzykują trzęsienie się na motocyklu, miłośnicy wody zawierzą się żaglowi, — wszyscy jednak będziemy się starali uciec jak najdalej od miasta, jego przykrości i jego przyjemności.

Wanda Ivánkowa



Halina Mamelokowa

„Cały świat na przyzbie"

Wśród charakterystycznych cech naszej epoki najbardziej uderzającą jest łatwość porozumiewania się ludzi między sobą i zmniejszenie odległości mędzy zbiorowiskami ludzkimi, krajami, częściami świata. Miarą odległości rzadko obecnie są kilometry, znacznie częściej — godziny lub minuty. Mówimy przecież, że dom położony jest o 10 minut od przystanku tramwajowego lub autobusowego, miejscowość — o godzinę lub dwie od Warszawy.

Odległość mierzona czasem nie jest zatem wielkością stałą i bezwzględną: jest — przeciwnie — zmienna i zależna przede wszystkim od środka lokomocji.

Dużo się mówi i pisze ostatnio w naszym kraju o motoryzacji, o konieczności ulepszania dróg, rozbudowie kolei, lotnictwa, żeglugi morskiej i rzecznej. Czy sprawy te mają związek z paniami domu, czy dotyczą ich warsztatów pracy i ich samych w roli kierowniczek tych warsztatów? Niewątpliwie tak.

Rola komunikacji w życiu gospodarczym polega m. in. na tym, że komunikacja umożliwia wymianę towarów, produkowanych w różnych punktach świata.

Środkom komunikacyjnym zawdzięczamy, że możemy w kraju północnym konsumować owoce południowe, przesyłając wzamian na południe płody naszej ziemi. Rozwojowi komunikacji i co za tym idzie — handlu — przypisać należy, że w dzisiejszym ustroju nie do przeprowadzenia jest idea zupełnej izolacji gospodarczej jakiegoś państwa. W zestawieniu z potęgą geniuszu ludzkiego, który stworzył lokomotywę, samochód i aeroplan, aparat radiowy, balon sterowy i okręt transoceaniczny, idea taka wydawać się musi co najwyżej złem koniecznym i przejściowym (np. w czasie wojny), a nigdy — stanem naturalnym lub ideałem, do którego należy dążyć.

Rozwój komunikacji w obrębie kraju przynosi ludności tak wielkie korzyści duchowe i materialne, jak może żaden inny dział gospodarki społecznej.

Środki komunikacyjne umożliwiają transport ludzi, towarów i wiadomości. W skład sieci komunikacyjnej wchodzą zarówno szlaki lądowe: szosy, drogi, ulice, linie kolejowe, jak wodne: morza, jeziora, rzeki i kanały, a także powietrzne. Środkami komunikacji są również: poczta, telegraf, telefon i radio.

„Radio w izbie — cały świat na przyzbie"— głosi premiowane na konkursie hasło. Hasło jest trafne i pięknie wyraża myśl, której szersze ujęcie wskazuje na to, jak bardzo wskutek wynalazków technicznych zmienił się charakter naszych domów: nie są już one, jak dawniej, izolowanymi od świata zewnętrznego komórkami; są

środowiskami, przez które stale przepływa bogaty nurt życia. Dać się porwać temu nurtowi, czerpać z niego jak najwięcej, duchowo i materialnie bogacić nim siebie i swoich — to jeden z naszych rozlicznych obowiązków.

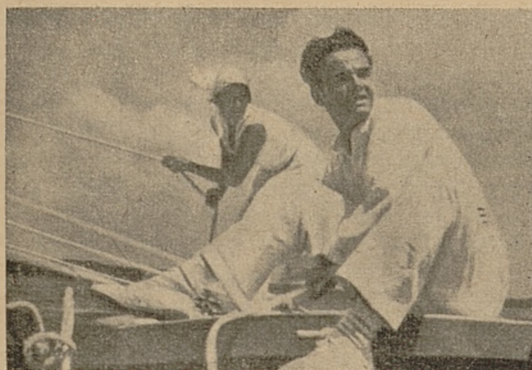
Z obowiązku tego wynika konieczność zaznajomienia się z poszczególnymi działami problemu, który nosi ogólną nazwę „komunikacji".

Środki lokomocji

Obecnie, w okresie przedwakacyjnym, interesują nas podróże, a zatem — bezpośredni kontakt z kolejami, okrętami i innymi środkami lokomocji. Nasuwa się tu pewna uwaga: niewiele kobiet umie się posługiwać *rozkładem kolejowym*, dla większości jest to książka lub tablica, zapełniona hieroglifami. A przecież rozkłady ułożone są jasno, przejrzyście i zrozumiale; niewielkie skupienie myśli wystarczy, aby zrozumieć ich pozorną zawiłość. Układanie planu podróży z rozkładem kolejowym w ręku (no i z mapą, co powinno rozumieć się samo przez się) pozwala wykorzystać rozmaite możliwości: sposobność obejrzenia po drodze ciekawych miejscowości, odwiedzenia krewnych lub przyjaciół, nawiązania kontaktu z ludźmi oraz instytucjami.



Druga uwaga dotyczy zabieranego do wagonów *bagażu:* ciągle jeszcze podróżujemy ze zbyt wielką ilością pakunków, co wywołuje często konflikty między współpodróżnymi. Stosownie do przepisów kolejowych, każdy pasażer ma dla swego bagażu ręcznego do dyspozycji przestrzeń nad i pod miejscem, które zajmuje; bagaż ręczny pojedyńczego podróżnego nie może ważyć więcej niż 25 kg. Bagaż większy lub cięższy przyjmuje kolej do przewozu w wagonie bagażowym za okazaniem biletu jazdy, przy czym każda sztuka bagażu winna być zaopatrzona w trwale uwidocznione (druk, pismo maszynowe lub atrament) nazwisko podróżnego, jego adres i stację przeznaczenia i dostarczona najpóźniej na 15 minut przed odejściem pociągu. Kolej odpowiada za szkody powstałe wskutek całkowitego lub częściowego uszkodzenia bagażu, a także za zaginięcie lub szkodę, wynikłą wskutek opóźnienia dostawy — z wyjątkiem tych wypadków, gdy szkoda powstała z winy podróżnego (niewłaściwe opakowanie, niewłaściwie podane dane) lub z powodu siły wyższej.



Stosunkowo mało jest u nas wykorzystana możność *podróżowania wodą*. Podróże morskie na wielkich parowcach są dość kosztowne, wycieczki kajakowe należą do najtańszych, ale nie wszyscy uważają je za wypoczynek; idealne pod każdym względem mogą być dla wielu osób podróże na statkach rzecznych. Odrębność warunków życiowych, egzotyzm świata „wodniackiego", spopularyzowanego ostatnio w opowieści Boguszewskiej i Kornackiego, malowniczość przesuwającego się przed oczyma krajobrazu — wszystko to bawi, zaciekawia, daje bogactwo wrażeń, a jednocześnie uspakaja nerwy. Podróż Wisłą np. z Warszawy do Gdańska lub Krakowa, — to doskonałe spędzenie czasu przez panią domu, która na swój „urlop" nie może przeznaczyć dużej ilości pieniędzy, ani wielu tygodni.

W okresie ożywienia ruchu turystycznego dużo osób interesuje się przepisami, dotyczącymi *ubezpieczenia podróżnych* od wypadków, oraz ubezpieczenia bagażu od zaginięcia. Otóż warto wiedzieć, że za pośrednictwem biur podróży lub w biurze bagażowym na dworcu głównym w War-



szawie można ubezpieczać podróżnych i bagaż: podróżny może się ubezpieczyć za pomocą znaczka na okres ważności biletu — lub za pomocą polisy — na okres 60-dniowy na terytorium całej Europy. *Ubezpieczeniem bagażu* objęty jest nie tylko bagaż podręczny i cięższy, lecz również przedmioty, które podróżny ma przy sobie: wierzchnie okrycie, laski, parasole, lornetki, aparaty fotograficzne.

Poczta — telegraf — telefon

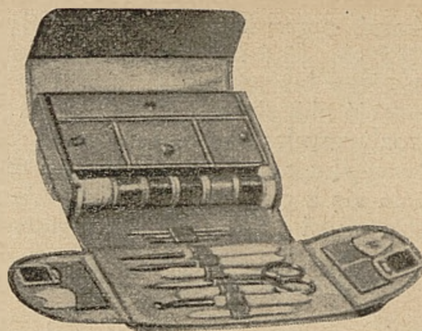
Do najdalszych zakątków kraju dociera sieć pocztowa i telekomunikacyjna. Poczta, telegraf i telefon są w całym znaczeniu tego słowa instytucjami użyteczności publicznej, instytucjami, które tak bardzo zrosły się z naszym życiem, że bez nich trudno sobie wyobrazić istnienie świata.

Istnienie poczty i telekomunikacji umożliwia każdemu kontakt ze wszystkimi i ogranicza konieczność wyruszania z domu. Urzędy pocztowe i telekomunikacyjne obowiązane są służyć wszystkim bez wyjątku i gwarantują nienaruszalność tajemnicy wszelkich przesyłek — to są dwie zasady ogólne i powszechnie przyjęte.

Wszyscy umiemy korzystać z usług poczty i dlatego na tym miejscu wypada jedynie przypomnieć, że urzędy pocztowe ciągle jeszcze mają wiele kłopotu z *przesyłkami* niewłaściwie lub niedokładnie *adresowanymi*. Mimo, że na każdej skrzynce pocztowej wymalowano wzór prawidłowego adresu!

Ginger Rogers RKO Radio



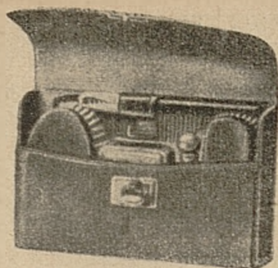


Przybory do szycia i manicure w specjalnym podróżnym neseserze.

Podróżując, z różnych stron świata wysyłamy do znajomych tzw. pocztówki. Niewątpliwie wszystkim wiadomo, że na pocztówce ze znaczkiem 5-groszowym przesłać można złożone z pięciu słów (poza datą i podpisem) życzenia lub pozdrowienia. Nie wszyscy jednak wiedzą (jak miałam sposobność przekonać się osobiście), że w tych pięciu słowach nie mogą mieścić się informacje takiej np. treści: „pogoda piękna, bawię się cudownie" — bo za tę, miłą zresztą wiadomość, wysłaną przez oszczędność za 5 groszy zamiast za 15, odbiorca dopłaci groszy 20.

Ważny dla nas dział przesyłek pocztowych to paczki, szczególnie *paczki żywnościowe*, przyjmowane przez urzędy pocztowe za specjalnie niską opłatą i wysyłane najszybszymi pociągami. Udogodnienie to jest bardzo ważne dla pań, mieszkających na letniskach w małych miejscowościach, niezbyt dobrze zaprowiantowanych. Ważne jest także — i wykorzystywane w całej pełni — przez mamusie, których pociechy spędzają wakacje zdala od domu — na koloniach lub w obozach. Paczka żywnościowa z domu — to wielka radość w obozie harcerskim, w internacie szkolnym, w koszarach wojskowych. Jest to jedna z tych szczęśliwych inowacyj, które przyjęły się odrazu i rozpowszechniły ogólnie. Pewne zastrzeżenia budzić może jedynie sprowadzanie — drogą paczek żywnościowych — niektórych produktów bezpośrednio od producenta: trzeba pamiętać, że kupując produkty żywnościowe na odległość, kupujemy przysłowiowego „kota w worku", musimy więc mieć pewność, że dostawcy zależy na dobrym obsłużeniu klienta. Ostrożność jest szczególnie wskazana przy sprowadzaniu mięsa: mięso dowożone ze wsi do miast podlega bardzo dokładnej kontroli, natomiast sprowadzane w paczkach żywnościowych kontrolę taką łatwo może ominąć.

Przy pomocy *przekazu pocztowego* można przesłać każdą sumę pieniężną do wysokości 5000 zł. Przekazy pocztowe zasadniczo nie różnią się od bankowych, znaczenie ich polega na tym, że umożliwiają one wysyłanie kwot najdrobniejszych i to do wszystkich miejscowości w kraju. *Przesyłki pocztowe pobraniowe* ułatwiają handel, zwalniając przedsiębiorcę od ryzyka; przyczyniają się — narówni z pocztowym obrotem paczkowym i pieniężnym — do rozwo-



Torebka skórzana podróżna na przybory toaletowe; można ją schować do walizki, plecaka lub dużej kieszeni.

ju drobnych warsztatów rękodzielniczych, jak tkalnie, hafciarnie i t. p., gdyż umożliwiają łatwe sprowadzanie drobnych ilości towaru.

Poza wykonywaniem zadań własnych, poczta spełnia zajęcia dodatkowe, jak przyjmowanie wpłat, dokonywanie wypłat w obrocie oszczędnościowym i czekowym P. K. O., pośredniczenie w prenumeracie czasopism, pobieranie opłat radiowych.

Przy wypełnianiu wszelkiego rodzaju *blankietów pocztowych* — przekazów, czeków, adresów pomocniczych, bardzo dokładnie wypisywać należy wszystkie dane, i to we właściwych rubrykach. Instytucje handlowe, redakcje pism, zarządy szkół, domy towarowe nieprawdopodobnie często (i zwykle od kobiet!) otrzymują wpłaty, których zainkasowanie sprawia wiele trudności. Są to sumy, przekazane mylnie, bez sprawdzenia numeru konta odbiorcy; przekazy, adresowane do instytucji na ręce któregoś ze współpracowników (odbiór pieniędzy jest wtedy bardzo skomplikowany); wreszcie wpłaty nie wiadomo na co, gdyż cel ich nie został ujawniony, chociaż na odwrocie każdego blankietu jest zarezerwowane na to specjalne miejsce.

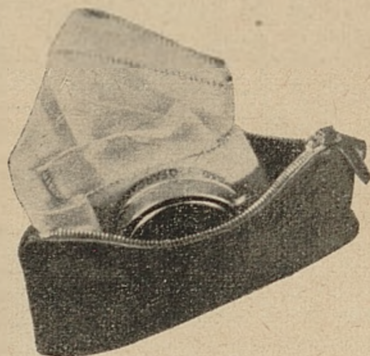
Do pośpiesznego przesyłania wiadomości służą *telegramy*, które można nadawać we wszystkich urzędach pocztowych, u listonoszy poczty peronowej, a nawet telefonicznie lub przez wrzucenie do skrzynki pocztowej pierwopisu, zaopatrzonego napisem „telegram" i znaczkami pocztowymi w odpowiedniej ilości. Zupełnie wolne od opłat są telegramy, wysyłane do właściwych władz o pomoc w przypadkach napadów rabunkowych, pożarów, epidemii, katastrof, nieszczęść. spowodowanych zdarzeniami żywiołowymi. Taryfa opłat za depesze jest bardzo zróżniczkowana i umożliwia korzystanie z telegrafu w różny sposób. Istnieją bowiem telegramy okolicznościowe (gratulacyjne i kondolencyjne); reklamowe, służące do oferowania i zamawiania w handlu hurtowym produktów żywnościowych; telegramy pilne; błyskawiczne; doręczane na blankiecie ozdobnym w zamkniętej kopercie; telegramy z opłaconą odpowiedzią; ze znakiem FS (faire suivre), który to znak sprawia, że adresat w razie wyjazdu otrzyma depeszę w nowym miejscu pobytu; ze znakiem MP (mains propres) — doręczany adresatowi do rąk własnych; ze wskazówkami, czy telegram ma być doręczony bez względu na porę dnia lub nocy lub też w godzinach oznaczonych — i wiele innych. Szeroka publiczność nie zdaje sobie sprawy ze wszystkich dogodności, jakie dać może wykorzystanie telegrafu — i może to jest jednym z powodów, dla których w ostatnich czasach telegraf został w użyciu zdystansowany przez telefon, który umożliwia bezpośrednie porozumiewanie się „nadawcy" wiadomości z jej „odbiorcą".

Polska jest na jednym z ostatnich miejsc pod względem ilości aparatów telefonicznych: gdy w r. 1933 mieliśmy 6 aparatów na 1000 mieszkańców, to w Danii było ich 101, w Szwajcarii 88, w Niemczech 45, w Japonii 15, w Czechosłowacji 12.

Aparat telefoniczny, właściwie użyty i wykorzystany, niewątpliwie usprawnia życie. Nie jego wina, że czasem może je również obrzydzić, jak o tym wiedzą odbiorcy anonimowych „dowcipów", zapytań o każdej porze dnia „co słychać,", uprzykrzonych rozmów o niczym.

Ważnym krokiem w kierunku podniesienia użytkowości telefonu są wprowadzone od niedawna tzw. telefoniczne biura zleceń. Korzystając z usług tego biura, każdy abonent może zlecić: przyjmowanie zgłoszeń telefonicznych w czasie swej nieobecności, notowanie zgłaszających się numerów, komunikowanie zleconych wiadomości, podawanie dokładnego czasu, budzenie telefoniczne, sprawdzanie, czy osoba, pozostawiona do pilnowania lokalu, jest w nim we właściwym czasie i t. d. Zakres działania biura zleceń Górnośląskiej Sieci Okręgowej jest znacznie szerszy: biuro to, bez żadnych opłat dodatkowych, informuje każdego zgłaszającego się, podając numery telefonów i adresy szpitali, pogotowia ratunkowego, dyżurnych aptek i lekarzy, straży pożarnych, posterunków policji, adresy czytelń i bibliotek, podaje również program teatrów i kin, kierunek, czas wyjazdu i ceny biletów pociągów popularnych, kierunek i rozkład jazdy tramwajów i autobusów, adresy i godziny zwiedzania muzeów, adresy hoteli. Jest to pierwsze tego rodzaju biuro informacyjne w naszym kraju.

Niestety opłaty telefoniczne są u nas — w stosunku do skali zarobkowej ludności — dość wysokie, co niewątpliwie hamuje rozrost sieci



Podróżna torebka na przybory do czyszczenia obuwia: można ją zrobić ze starego filcowego kapelusza i zamykać na tzw. błyskawiczne zamknięcie.

Liczne ilustracje przyborów podróżnych i wykaz ekwipunku znajdą czytelniczki w art. „Wyjeżdżam", nr 1, 1937.

telefonicznej. Bardzo kosztowne są roboty instalacyjne w miejscowościach odległych od central telefonicznych; dlatego też w tych wypadkach dopuszczalne są tzw. połączenia towarzyskie, umożliwiające ponoszenie kosztów eksploatacji telefonu wspólnie przez 2—4 abonentów. Połączenia tzw. sezonowe zwalniają od opłat abonamentowych za okres, w którym aparat nie jest używany, np. w willach letniskowych, niezamieszkałych zimą.

Mówiąc o telegrafie i telefonie, wspomnieć trzeba o olbrzymich stratach, jakie ponosi całe społeczeństwo dzięki lekkomyślnym zabawom młodzieży, zwłaszcza wiejskiej; chłopcy uprawiają bowiem z zamiłowaniem sport rozbijania kamieniami porcelanowych izolatorów, które przytrzymują druty na słupach. Może choć jednej z czytelniczek tych słów, o ile będzie świadkiem podobnej zabawy, uda się skierować uwagę młodzieży na inne tory!

Radio

Szczęśliwe *radio* nie obawia się takiego wandalizmu — jego fale rozchodzą się swobodnie, nieskrępowane drutami. Czym jest radio w świecie nowoczesnym, jaki przewrót kulturalny przynosi z sobą ten epokowy wynalazek — na ten temat można by napisać niejeden poważny i obszerny traktat. Na tym miejscu możemy tylko stwierdzić, że prawdziwy „dom" dziś już bez aparatu radiowego obejść się nie może; jeśli się obywa — rezygnuje dobrowolnie ze środka, który — w przeciwieństwie do wielu innych nowoczesnych wynalazków technicznych i do nowych form życia zbiorowego — skupia i zespala domowników, zamiast ich rozpraszać. Aby tego dowieść, wystarczy przypomnieć, czym stają się głośniki radiowe wtedy, kiedy cały naród przeżywa wielkie chwile bólu lub radości; jak pustoszeją ulice, a zaludniają się domy, do których najważniejsze wiadomości docierają natychmiast i bezpośrednio.

Poza chwilami „wielkimi" dla nas osobiście ważne jest to, co radio daje „na codzień", a o co w jednej ze swych uchwał upomniał się Zjazd Delegatek Z. P. D. we Lwowie. Czym są popularne pogadanki gospodarskie dla kobiet, do których nie dociera jeszcze — i może nieprędko dotrze — nasze pismo, o tym wiedzą wszystkie panie, pracujące na tym polu społecznie, zwłaszcza na prowincji w ośrodkach robotniczych i wiejskich. W obronie krytykowanych bez zastanowienia, „pogaduszek o myciu okien" na łamach jednego z pism codziennych stanęła ostatnio wybitna publicystka, Stanisława Kuszelewska-Rayska, autorka niezapomnianego cyklu radiowych felietonów o „Kulturze dnia powszedniego". Miejmy nadzieję, że „pogaduszki" coraz mniej mieć będą nieprzyjaciół, coraz więcej — rzeczowych i życzliwych krytyków, a jak najwięcej — wymagających słuchaczek.

Na plagę głośników radiowych, wrzeszczących „jak opętany upiór" z otwartych okien miejskich kamienic znalazł podobno radę niejaki Monsieur Jerôme w wielkim mieście Paryżu. Kazał mianowicie nagrać trzy płyty gramofonowe, z których jedna rejestrowała ruch w południe na Placu Opery, druga — odlot trójmotorowego samolotu pasażerskiego z lotniska w le Bourget, trzecia — odgłosy pociągów na dworcu centralnym stolicy świata. Gdy tylko rozlegały się dźwięki sąsiedzkich głośników, pan Jerôme ustawiał na parapecie otwartego okna gramofon i nakręcał płyty bez przerwy, jedną po drugiej, aż do skutku. Skutek był podobno świetny: sąsiedzi pozamykali okna i ściszyli głośniki.

Z odbiornikiem radiowym na wywczasy letnie

W związku z rozpoczynającym się okresem urlopów, oraz wyjazdów radiosłuchaczy na letnisko, przypominamy, że według rozporządzenia p. Ministra Poczt i Telegrafów z dn. 1 października 1936 (Dz. U. R. P. z dn. 13.X. 36 nr. 78) słuchacz radia posiadający zarejestrowany odbiornik może bez zawiadomienia na okres trzech miesięcy przenieść swój odbiornik na inne miejsce, aniżeli to, które wskazane jest w karcie rejestracyjnej. Przeniesienie odbiornika może nastąpić tylko w wypadku wyjazdu do miejsc kuracyjnych, na letnisko, względnie na wycieczkę turystyczną.

Antenę pozostawioną w miejscu stałego założenia radioodbiornika należy unieruchomić, bądź to uziemiając przewody tej anteny, bądź łącząc trwale przewody ze sobą.

Rozporządzenie to jest bardzo ważne dla tych wszystkich, którzy udają się na letnisko, gdyż pozwala ono na czas trwania urlopu względnie kuracji zabierać ze sobą odbiornik radiowy bez żadnych dodatkowych kosztów.

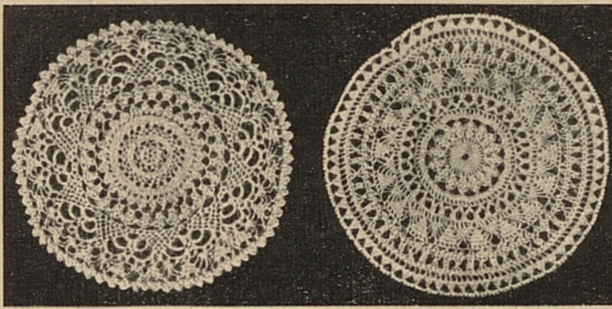
Opłaty należy uiszczać za pokwitowaniem do rąk doręczycieli pocztowych, lub w kasie urzędu, który kartę rejestracyjną wydał, albo też przekazywać je temu urzędowi pocztą, umieszczając na odwrocie dokumentu wpłaty napis, za jaki miesiąc wniesiona jest opłata radiofoniczna.

Jeśli ktoś, udając się na kurację, letnisko lub wycieczkę turystyczną chce pozostawić jeden odbiornik dla rodziny, a drugi zabrać ze sobą, winien w urzędzie pocztowym wykupić terminową kartę rejestracyjną, za którą uiszcza się opłaty z góry za cały okres trwania ważności tych kart.

W lecie często jest aktualna sprawa prowizorycznych anten, np. na letnisku albo na wycieczce samochodowej lub kajakowej. Jeśli antena ma służyć na cały sezon letni, to trzeba ją zainstalować nieco staranniej, np. wbijając w ogrodzie wysoki maszt i przymocowując do jego końca drut, oddzielony jednak od samego masztu jednym instalatorem antenowym. Z masztu takiego może zresztą korzystać kilka osób, np. sąsiedzi mogą go postawić na granicy swoich ogrodów. Jako antenę można zastosować bylejaki drut, nawet żelazny, tylko nie trzeba go mocno naciągać, bo maszt będzie się chwiał od wiatru i wówczas antena może być łatwo zerwana. Ze względów bezpieczeństwa antena musi być zaopatrzona w odgromnik, który można nabyć w sklepie radiowym. Odgromnik taki trzeba z jednej strony połączyć z anteną (na jednym jej końcu), a z drugiej strony odprowadzić gruby przewód, połączony z dobrym uziemieniem. Przewód uziemiający, który dochodzi do odbiornika, musi być również gruby i może być połączony z tym samym uziemieniem co odgromnik. Dobre uziemienie można otrzymać, zakopując w wilgotnej ziemi trochę blachy lub puszek metalowych (np. od konserw), dobrze zlutowanych ze sobą. Należy je zakopać gdzieś nie daleko od domu, najlepiej w takim miejscu, gdzie często zbiera się woda np. po deszczu, lub od studni.

Antenę wycieczkową można zrobić z kilkunastu metrów elastycznej linki miedzianej, do której na jednym końcu byłby przymocowany podłużny kawałek drzewa np. deseczka albo walec. Przedmiot ten służyłby do zarzucania anteny na gałęzie pobliskiego drzewa. Zlikwidowanie podobnej anteny nie przedstawiałoby również żadnych trudności.

Dla wyjaśnienia należy dodać, że odbiorniki wycieczkowe są wykonane w formie walizek, w których jednocześnie znajdują się suche baterie zasilające: zarówno anodowe jak i do żarzenia lamp. Odbiorniki takie zaopatrzone są często w anteny ramowe, zainstalowane wewnątrz walizki. Specjalne odbiorniki samochodowe są zasilane z jednego dużego akumulatora, ładowanego przez prądnicę.



Jadwiga Prażmowska

Czy kupować wyroby ludowe?

Na stosunku t. zw. szerokiego ogółu do sztuki ludowej zaciążyły najmocniej dwa względy: pierwszy to coś w rodzaju patriotycznego sentymentu w połączeniu z owczym pędem, drugi to pokusa kupienia za tanie pieniądze rzeczy, w którą włożono ilość pracy niewspółmierną z ceną. Brzmi to brutalnie i nieprzyjemnie — nie lubimy analizować i odzierać ze złudzeń spraw, które otaczamy sentymentem, ale mam od kilkunastu lat stały kontakt ze sztuką ludową, znam ośrodki wytwórcze, sprzedaż i kupujących, i niestety inaczej tej sprawy scharakteryzować nie mogę.

Oba względy, które wymieniłam na wstępie, są b. niebezpieczne i demoralizujące i to zarówno dla interesów kupującego, jak i wytwórcy. Pośrednio są niebezpieczne dla naszej kultury w ogóle, ale przypuszczam, że nikt w chwili, gdy targuje się o wełniak z babą na wsi, albo kupuje wyszywane pantofle na Krupówkach, nie myśli jak się ten fakt na kulturze polskiej odbije; ostatecznie nie można o to mieć pretensji.

Gorzej, że właściwie nie myśli się o tym prawie nigdy i prawie nic się nie robi, żeby wpłynąć na ukształtowanie się właściwego stosunku sfer poza ludem stojących, do sztuki ludowej. A przecież jest to zagadnienie narzucające się często, a specjalnie podczas wakacyj, z których nikt bez jakichś miejscowych wyrobów nie wraca. Poza tym ani nie jest to tabu, o którym myśleć nie wolno, ani nie jest to zagadnienie niedostępne zrozumieniu przeciętnego człowieka.

Sztuka ludowa.

Sprecyzujmy przede wszystkim, co to jest sztuka ludowa. Do chwili, gdy ktoś z zewnątrz zaczął się nią interesować, była to twórczość dla zaspokojenia własnych potrzeb, z dostępnych dla ludu, najczęściej miejscowych surowców. Na ukształtowanie się ornamentów złożyły się: technika wykonania, materiał, przeznaczenie przedmiotu. wierzenia (wiele ornamentów miało już dziś zapomniane znaczenie magiczne). Jakie poza tym działały wpływy z zewnątrz (sztuka kościelna, jak rozwijała się w ciągu wieków, rzeczy widziane we dworach, itp.) — to już obchodzi etnografów. Faktem jest, że w chwili gdy ludzie z zewnątrz stojący zainteresowali się sztuką ludową, wszystko co w niej było, było artystycznie dobre, dzięki wrodzonemu ludowi poczuciu barwy i formy, dobrze odpowiadało swemu celowi i osiągnęło pełny wyraz w dziedzinie techniki i materiału.

Pracując dla zaspokojenia własnych potrzeb i ambicji, twórca ludowy nie kalkulował swoich wyrobów jako towar sprzedażny i nie starał się włożyć w niego jak najmniej czasu i pracy. Z chwilą gdy zaczęto jego wyroby kupować, pierwszy raz zwrócił na tę sprawę uwagę. Z tą chwilą również sztuka ludowa musiała zmienić swój charakter. Zaczęła mianowicie tworzyć dla innych potrzeb i warunków życia, niż dotąd. Nastąpił zwrot, od którego już nie można się cofnąć. Nie jest to jednak na szczęście równoznaczne z zagładą sztuki ludowej, bo nie zginęły zdolności twórcze. Stanęły tylko wobec nowych zagadnień i musiały wytworzyć nowe formy.

Chodzi o to, aby mimowoli nie zmarnować osiągniętych dawniej rzeczy, które są bogactwem kulturalnym narodu i aby nowo uzyskane wyniki kulturalnie i artystycznie nie stały niżej, choć będą inne. Pod tym względem nie wystarczą wysiłki kilku instytucyj mających za cel ochronę sztuki ludowej: każdy kupujący bez wyjątku może zaszkodzić lub pomóc. Każdy bowiem, kto najmniejszą bodaj rzecz z wyrobów ludowych kupuje, stawia swoje wymagania, a wymagania klienteli wpływają na kształtowanie się produkcji.

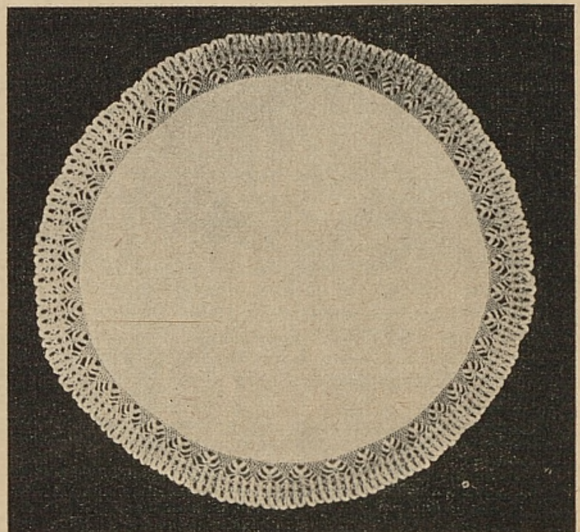
Nie wszelkie zaś wymagania kształtują ją w dobrym kierunku i są warte uwzględnienia, bo nie wszystkie dowodzą kultury i znajomości rzemiosła. Za to bardzo często nieznajomość gatunkowych cech towaru, jaki przedstawia sztuka ludowa, działa na szkodę klienta, który nie rozumie, że sama nazwa stwierdzająca nawet autentyczne pochodzenie (tkanina wileńska, koronka śląska. itp.) nie stanowi jeszcze nic o jakości towaru. Weźmy dla przykładu koronkę śląską i koronkę kurpiowską.

Koronka śląska [1]) w stroju ludowym używana jest na tzw. czółko. Wystaje z pod chustki i przykrywa czoło. Noszą ją mocno nakrochmaloną i wyprasowaną na błyszcząco i to błyszczącą stroną na wierzch. Wszystko to ma swoje uzasadnienie. Nici nakrochmalone mniej wchłaniają kurz i lepiej trzymają formę, nawet jeśli czoło chwilowo zwilgotnieje od potu.

Ale krochmal nie jest częścią składową koronki jako wyrobu — nie jest grzechem przeciwko sztuce ludowej, jeśli koronki śląskiej nie ukrochmalimy. Zresztą i na wsi zapewne krochmal, jako dodatkowy wydatek przyszedł później niż sam pomysł koronki i na ukształtowanie jej nie wpłynął. Za to przeznaczenie koronki, która widoczna jest na małej przestrzeni, wpłynęło na ukształtowanie się jej motywów. Charakterystyczną cechą koronki śląskiej jest to, że wzór jej ma bardzo wyraźny rysunek, a robiony jest ściśle i gęsto, bo inaczej żaden krochmal nie utrzymałby jej w formie. Z techniki roboty szydełkowej już wypływa, że takie wyraźne w rysunku motywy muszą być robione oddzielnie i następnie dopiero łączone w całość, nieco luźniejszym ściegiem. Im więcej w danej koronce jest tych ściegów używanych do łączenia, tym mniej pracowita jest koronka, ale też mniej jest ścisła i mocna, a przez to po praniu nieraz traci formę.

Ponieważ kupujący chce zapłacić jak najmniej, a koronczarka wiejska zarobić jak najwięcej — broni się więc przeciw wyzyskowi robiąc koronki złożone prawie z samych ściegów łączeniowych, robionych w dodatku bardzo luźno. Rezultat jest zły pod każdym względem.

Serwetki szydełkowe kurpiowskie: u góry całe z koronki, u dołu — z płótna i koronki nadające się pod talerze.



[1]) Przypominamy artykuł o koronkach śląskich w Nr. 11, 1935 r. i koronkach klockowych i haftach ludowych z Małopolski — Nr. 10, 1934.

Nabywca otrzymał towar zły gatunkowo, wyciągający się po praniu i nietrwały, artystycznie nieciekawy, bo nie różniący się od koronek podawanych w każdym wzorku robót szydełkowych i nie mający poza pochodzeniem, żadnych cech charakterystycznych dla śląskiej koronki. Koronczarka, widząc, że na lichej koronce, która jej samej się nie podoba, zarabia lepiej, zaczyna się odzwyczajać od porządnej roboty, wychodzą z użycia piękne w rysunku motywy — koronka śląska traci swą artystyczną i etnograficzną wartość.

To jest najczęstszy rezultat kontaktu odbiorcy, nieznającego się na prawdziwych gatunkowych cechach towaru, z wytwórcą wiejskim. Gorzej jeszcze bywa, jeśli tenże odbiorca zaczyna narzucać swoje gusty i poglądy. Znam przykłady, że ktoś kupujący na miejscu koronki śląskie, wyznawał pogląd, że sztuka ludowa musi być kolorowa i żądał różnobarwnych motywów w koronkowej serwetce. Taką okazową serwetkę posiada w swych zbiorach Tow. Ochrony Sztuki Ludowej i Popierania Przemysłu Ludowego (A. R. W.) — jako curiosum.

Projektodawca na szczęście dla swojej opinii pozostał bezimienny, ale takie koronki już się spotyka i napewno znajdą się nieuświadomieni klienci, którzy będą to uważali za okaz prawdziwej ludowej sztuki.

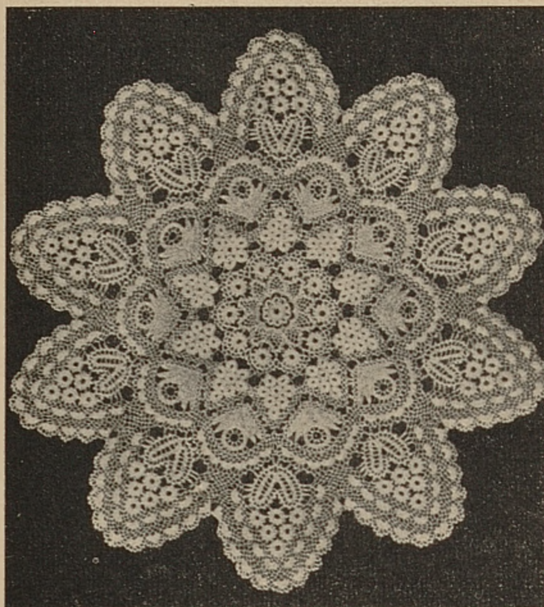
Przejdźmy teraz do *koronki kurpiowskiej*. Nie składa się ona z poszczególnych motywów, ale jest robiona sposobem ciągłym. Wzór wynika ze ściegów, nie ma tak bogatego i finezyjnego rysunku jak koronka śląska. Robota serwetki okrągłej zaczyna się od środka i rozwija kołami koncentrycznymi.

Koronka podłużna lub wstawka jest robiona szydełkiem wzdłuż, rzędami, tam i z powrotem. Dlatego wstawki i koronki bywają w niedużych kawałkach, bo przy tym sposobie kompozycji i roboty, w przeciwieństwie do koronek klockowych, których całą szerokość robi się jednocześnie i do śląskich, gdzie w nieskończoność można dołączać i powtarzać obok siebie motywy, każda koronka musi być określonej, choć prawie dowolnej długości.

Wszystko to warto jest wiedzieć, żeby nie stawiać koronkom ludowym niewłaściwych wymagań i niesłusznych zarzutów, a także żeby nauczyć się rozróżniać prawdziwe gatunkowe cechy i nie kupować rzeczy złych kompozycyjnie i technicznie.

Ponieważ do prawdziwego znawstwa trzeba mieć zarówno pewną sumę wiadomości technicznych, etnograficznych jak i poczucie kompozycji — lepiej, jeśli chcemy kupić coś naprawdę dobrego, kupować towar selekcjonowany. Taki towar posiadają niektóre sklepy ze sztuką ludową np. A. R. W. (Artystyczne Rękodzieło Wsi).

Czy rzeczywiście warto do miejskich warunków życia nabywać wyroby ludowe, czy rzeczywiście daje to dobre artystyczne wyniki?



Koronka szydełkowa śląska z charakterystycznymi motywami. Fotografię powyższą oraz serwetek kurpiowskich otrzymaliśmy z Tow. Przyjaciół Artystycznego Rękodzieła Wsi (Warszawa).

Wyroby ludowe w mieszkaniu i jako strój.

Wspominałam już, że sztuka ludowa była niegdyś tworzona wyłącznie dla własnych potrzeb i własnych warunków życia i w tym zakresie doszła do perfekcji. W pewnym momencie zaczęła tworzyć dla obcego odbiorcy. Mamy więc niejako dwie kategorie wyrobów sztuki ludowej i różne do ich oceny kryteria.

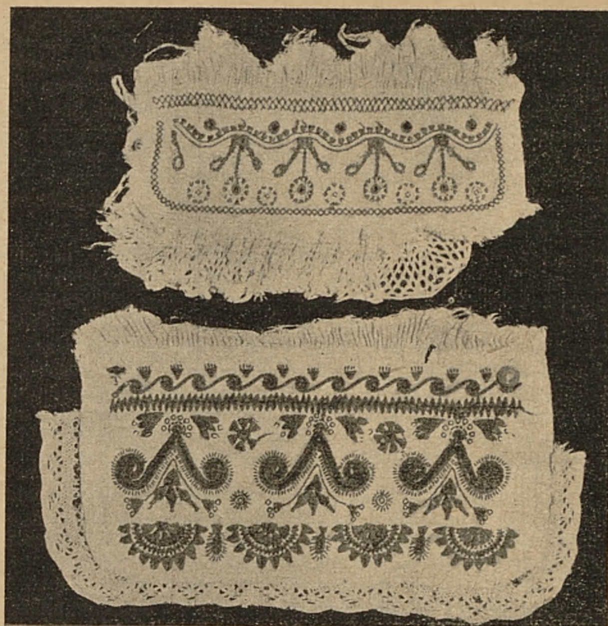
Pierwszej możemy używać pod warunkiem, żebyśmy dla niej znaleźli dobre zastosowanie. Jeżeli np. kupimy ładną *zapaskę z pasiaka* (fartuch noszony na ramionach jak peleryna), rozprujemy zmarszczenia i powiesimy na ścianie, lub przykryjemy stół, to będzie złe zastosowanie, bo wełniak o ostrych kontrastowych w barwie pasach został na wsi stworzony po to, żeby być zebranym w sute fałdy. Wtedy jest piękny. Rozciągnięty daje efekt jaskrawy, twardy, brutalny i nie harmonizuje z żadnym wnętrzem. Wrodzone poczucie umiaru artystycznego ludu ustrzegło go od tego błędu i n i g d z i e na wsi jaskrawy pasiak nie występuje inaczej jak w ubraniu, gdzie jest tak czy inaczej sfałdowany.

Jedynym chyba zastosowaniem pasiaka jest używanie zapaski w jej niezmienionej formie. Podczas wakacyj spędzanych na wsi może być wygodna: ścisła tkanina chroni od wiatru a nawet od deszczu lepiej niż niejeden płaszcz nieprzemakalny. Można ją bez obawy uszkodzenia rzucić na trawę, gdy chcemy usiąść na ziemi, przyjemniej wtedy na nią patrzeć niż na szary koc, wygodniej ją niż ten koc nieść.

Tak samo nie używajmy choćby najpiękniejszej haftowanej koszuli, jako bluzki do angielskiego kostiumu. Każdy ubiór ma swoją logikę kompozycyjną i nie można dowolnie dopasowywać części nie mających nic wspólnego ze sobą. Dlaczego np. nie przyjdzie nam do głowy przy tymże angielskim kostiumie nosić stuartowską kryzę. Byłoby to prawie tak samo nielogiczne.

Poczucie proporcji musi też kierować użyciem ludowej *ceramiki w dekoracji wnętrza*. Jeżeli w charakterze urządzenia naszego mieszkania leży pewne pomieszanie stylów, jak to się często zdarza w domach, gdzie jest dużo odziedziczonych mebli i pozbieranych z podróży różnorodnych choć cennych rzeczy, może to dawać dobrą całość. W takim wnętrzu świetnie się może nadać poleska makatka tkana w perebory, jako tło pod starą broń czy miniatury, poleski czarny dzban lub iłżecka polewana z zaciekami waza może sąsiadować ze starą cyną. Tak-

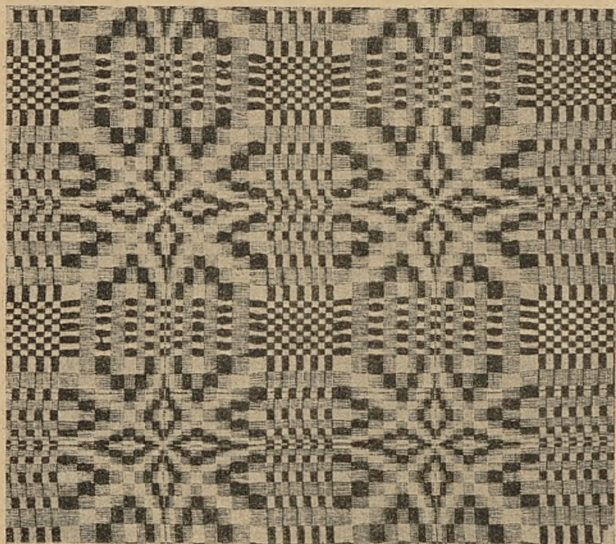




samo można na śląskiej koronce postawić porcelanowy świecznik z Meissen, a na biedermeierowskim stole położyć koronkę kurpiowską i na niej postawić miskę ze szwedzkiego nowoczesnego szkła.

Te same rzeczy mogą równie dobrze wyglądać w niektórych typach nowoczesnego wnętrza, ale jeśli to nowoczesne wnętrze będzie miało meble z chromoniklowanych rur i będzie skomponowane wyłącznie w dwóch tonach, i nagle wstawimy tam pstry huculski garnek lub pęk wileńskich palm, to cały efekt monotonnej harmonii (która może się podobać lub nie, ale ma swój wyraz) jest zepsuty.

Co do drugiego typu twórczości ludu, tej już robionej dla innych warunków życia, to niezależnie od tez etnografów, mogą to być rzeczy zupełnie dobre i stanowić nową gałąź sztuki ludowej, nie mniej niż pierwsza dla naszej kultury charakterystycznej. Jeżeli bowiem przyjmiemy jako założenie, że zdolności twórcze nie zanikły i że sztuka ludowa dla własnych potrzeb też ulegała zmianom i w kolejności lat stawała wobec nowych materiałów i zadań, z którymi jednak dała sobie radę, bo wiedziała dla jakiego celu ma tworzyć, to nie jest grzechem postawić przed nią jeszcze raz nowe zadania. Tylko trzeba je umieć postawić. Robi to każdy, kto kupując bezpośrednio od wytwórcy ludowego, żąda dla swojej wygody jakichkolwiek zmian. Tylko przeważnie robi to źle i przez to szkodzi. Są bowiem rzeczy, których wolno żądać i takie, których nie wolno, i to postaram się uzasadnić na przykładach.



Jeżeli np. w okolicy gdzie rozwinięty jest haft, zażądamy od wiejskiej hafciarki serwetki pod talerz w tej formie, że przytniemy kawałki płótna do odpowiednich rozmiarów, postawimy na kilku takich serwetkach nakrycia na stole, żeby hafciarka widziała jak to ma wyglądać, i zażądamy, żeby serwetki te ozdobiła haftem, ta napewno sama uzna, że nie warto haftować pod talerzem, tylko ozdobi brzegi. Po kilku może mniej udanych próbach, rozwiąże zadanie samodzielnie, nie zatracając autentycznego regionalnego charakteru.

W ten sposób wolno stawiać nowe zagadnienia przed sztuką ludową. Nie wolno za to pomagać w kompozycji przez wskazywanie, który rodzaj haftu gdzie ma być umieszczony, bo wiejska hafciarka ma już te zestawienia form gotowe i zrównoważone podświadomie, i mniej jest szans, że ona popełni błąd, niż ten, kto zechce ją uczyć. Nie wolno żądać zmiany kolorów, bo kolor w kompozycji ma swoją wagę i wpływa na kształtowanie się ornamentu. Dowód: na Wołyniu i na Kurpiach istnieją dwa typy haftów: biały i biało-czarno-czerwony. Każdy rodzaj ma zupełnie odrębne wzory i poleski haft biały jest zupełnie inny niż trójkolorowy. Gdyby miał powstać haft zielony lub różowy, wytworzyłby się napewno jeszcze inny rodzaj ornamentu.

Jeśli nam się dany kolor nie nadaje, szukajmy odpowiedniego w innej okolicy, lecz nie psujmy dla naszej chwilowej fantazji tego, co jest rezultatem pracy pokoleń i własnością ogółu.

A najlepiej zostawmy tworzenie nowych form tym, ktorzy są do tej organizacyjnej pracy przygotowani (Tow. Ochrony Sztuki Ludowej i Popierania Przemysłu Ludowego). Zrobią oni tę pracę, przeprowadzą selekcję i będą finansowali ośrodki wytwórcze na wsi, żeby utrzymać ciągłość produkcji. W razie specjalnych wymagań klienta powiedzą co można zrobić, a odradzą to, co napewno nie wyszłoby dobrze.

Zamiast bez ładu, planu i znajomości rzeczy kupować bezużyteczne później drobiazgi, wykorzystajmy bezpośredni kontakt ze sztuką ludową przede wszystkim na jej poznanie. Uczmy się patrzeć na nią, poznajmy jej logikę, jej sens wewnętrzny, a dopomoże nam to do samodzielnych zakupów w przyszłości i do wybierania z dobrych, selekcjonowanych rzeczy najlepszych. Może nawet nasze obserwacje, fotografie i opisy, prócz własnej nauki będą materiałem do nauki innych.

Ale przestańmy kupować tanio rzecz złą, dlatego tylko że się nazywa sztuką ludową — bo zepsujemy te wyroby i sami źle wyjdziemy na kupnie.

Zofia Czerny

Lody — przysmak letni

Może żadna z potraw sezonowych nie jest tak charakterystyczna dla pory roku, w której się pojawia, jak lody w miesiącach letnich.

Widocznie czynią one zadość jakiejś potrzebie fizjologicznej, pojawiającej się w najgorętszym okresie roku. Jak to wyjaśnić? Organizm ludzki pobierając pokarmy poddaje je daleko posuniętym przeobrażeniom, skutkiem czego wyzwala się z nich energia, mogąca przejawiać się pod postacią ciepła. Wiadomo, że jeśli zetkniemy ze sobą dwa ciała, z których jedno jest cieplejsze od drugiego, dążą one do wyrównania różnicy temperatury, to jest ciało cieplejsze stygnie, ciało zaś zimniejsze ogrzewa się. W takim położeniu znajduje się ciało ludzkie przez lwią część roku. Pomimo pewnego zabezpieczenia, które stanowi nasza odzież, ciało nasze nieustannie wypromieniowuje ciepło do otaczającego powietrza, jako środowiska chłodniejszego. Część więc energii pobranej z pokarmami zostaje w ten sposób stracona. Straty te wyrównujemy przez odpowiednie zwiększenie wartości kalorycznej pokarmów.

Nagle jednak przychodzą upały, do których nie jesteśmy przyzwyczajeni w naszym klimacie. Oddawanie ciepła naszego ciała otoczeniu zmniejsza się znacznie, gdyż znacznie zmniejsza się różnica temperatury między nim, a tym otoczeniem. Organizm nasz rozporządza więc nadmiarem energii i grozi mu przegrzanie, przejawiające się złym samopoczuciem podczas upałów.

Przyroda, niezwykle zapobiegliwa w ochranianiu swych tworów przed wszelkimi ujemnymi czynnikami, uzbroiła i człowieka przeciw skutkom nadmiernego nagromadzenia się ciepła w jego organizmie. Przede wszystkim apetyt ludzi obniża się podczas upałów, powtóre ludzie gdy im za gorąco — wydzielają pot kosztem ciepła ciała. Ta strata wody wywołuje potrzebę uzupełnienia jej. Stąd podczas upałów odczuwamy pragnienie, które chętnie zaspakajamy napojami chłodzonymi. Oprócz napojów chłodzonych, możemy obniżać nadmiar nagromadzonego w ustroju ciepła przez spożywanie lodów. Ale tu odzywają się głosy: — Lody podczas upałów nie są bezpieczne!

Pomimo to są one sprzedawane i konsumowane w cukierniach i kawiarniach, w budkach i sklepikach z wodą sodową. Idą na to zawrotne sumy, jak to wykazała ostatnia statystyka.

Zobaczmy teraz, kto ma słuszność, czy ci, którzy z przerażeniem myślą o lodach podczas upałów, czy też ci, którzy beztrosko spożywają je w każdej napotkanej po drodze budce cukierniczej.

Szkodliwe są lody przyrządzone nieuczciwie z produktów zepsutych, brudnych, podrobionych trującymi dodatkami (np. różnymi mniej wskazanymi barwnikami). Szkodliwe są lody spożywane w chwili silnego zgrzania i spocenia, szkodliwe są lody spożywane w nadmiernej ilości i nieodpowiednio zestawione z innymi pokarmami.

Lodom fałszowanym lub przyrządzonym z nieświeżych produktów łatwo zapobiec. Po prostu... nie kupować ich w przedsiębiorstwach nie gwarantujących uczciwego ich przyrządzania. Jeszcze radykalniejszym środkiem jest przyrządzanie lodów w domu, co, jak zobaczymy, nie jest ani trudne, ani specjalnie kosztowne. Zaś z punktu widzenia higieny należy pamiętać, aby *nie spożywać lodów po zmęczeniu lub spoceniu, nie łączyć ich w jednym zestawieniu z potrawami bardzo gorącymi lub bardzo tłustymi.*

No, i warunek zupełnie kardynalny — lody, które mają dla nas stanowić potrawę, *nie mogą być przyrządzone przy pomocy lodu z podmiejskich glinianek*, w których tyfus i inne choroby zakaźne drzemią spokojnie, czekając warunków sprzyjających ich przebudzeniu do życia. Równie oczywiste jest unikanie lodu, który, choć być może powstał z czystej wody, jest jednak przechowywany w miejscach brudnych i zupełnie nieodpowiednich na ten cel. Do przyrządzania lodów będziemy więc używali w większych miastach tylko *lodu sztucznego* (lód w blokach barwiony na różowo).

Ilustracje na str. 238 przedstawiają kurpiowski fartuch odświętny z szydełkowymi koronkami; lnianą tkaninę z pow. Włodawskiego; haftowane zarękawki kurpiowskie.

Niżej: kolorowy czerwono-czarny haft ludowy z pow. włodawskiego.



Wpływ atmosfery rodzinnej na wychowanie człowieka

Pod tym tytułem pani dr. M. Uklejska wygłosiła odczyt na VI Zjeździe Delegatek Związku Pań Domu we Lwowie w kwietniu r. b.

Na życzenie uczestniczek Zjazdu, które zostały pod dużym wrażeniem odczytu, drukujemy nadesłane nam przez szanowną prelegentkę wytyczne omówionego zagadnienia.

1) Rodzina spełnia swą rolę wychowawczą przede wszystkim przez wytworzenie odpowiedniej atmosfery.

2) Podstawą zdrowej atmosfery rodzinnej są pewne przekonania rodziców, np.:

że z wszystkich form życia — życie w rodzinie jest możliwie najnormalniejsze i najszczęśliwsze;

że jak najstaranniejsze wychowanie dziecka jest obowiązkiem rodziców, nie zaś: wyrazem szczególnej ich szlachetności;

że nastrój w domu wytwarzają oboje małżonkowie, zarówno ojciec jak matka i oboje są odpowiedzialni zań (nie wyłącznie kobieta).

3) Te przekonania są podbudową wzajemnego zaufania, delikatności, pogody i humoru, nieodzownych składników właściwej atmosfery rodzinnej.

4) Regulamin życia codziennego: rozdział czasu i miejsca; zagadnienie podziału kompetencji.

5) Zagadnienia wychowawcze codzienne: stosunek do potrzeb materialnych dziecka; izolowanie dziecka od przedwczesnych konfliktów i trosk ludzi dorosłych; życzliwe zainteresowanie się dzieckiem, jego nauką, przyjemnościami (lekturą, przyjaźniami); „rozumienie" dziecka, udział rodziców w kształtowaniu się przekonań dziecka; kultura uczuć, organizowanie wypoczynku (niedziela, week-endy, wakacje).

6) Konieczność samowychowania i samokształcenia się rodziców.

7) Atmosfera życia rodziny, z której człowiek wychodzi, ma wpływ na całe jego dalsze życie.

Regulamin domu

Nie można już sobie dziś wyobrazić życia w szkole, w biurze, w organizacji społecznej, w pensjonacie, w podróży na zbiorowej wycieczce itp. bez obowiązującego regulaminu, poważnie ujętego w szereg punktów, stanowiących prawo pisane, do którego wszyscy uczestnicy muszą się stosować. Jakże rzadko jednak słyszymy o regulaminie w rodzinnym życiu, które jest przecież ważną formą życia społecznego, jego szkołą dla młodzieży, przykładem, jak winny być normowane wzajemne stosunki ludzi między sobą. Nieraz wprawdzie widzimy w pokoju dziecinnym plan zajęć dzieci z wyszczególnieniem godzin posiłków, odpoczynku i nauki, ale nie spotykamy się prawie nigdy z regulaminem, który by był niejako kodeksem, wypracowanym wspólnie przez ludzi żyjących pod jednym dachem, który by wskazywał domownikom ich prawa i obowiązki w tej społeczności, jaką jest rodzina.

Pewnie niejednemu wyda się taki regulamin czymś zupełnie zbytecznym, czymś krępującym niepotrzebnie ludzi, którzy właśnie tu w domu u siebie chcą być wolni, niczym nie skrępowani, władni robić to, co im się podoba, chcą zapomnieć o wszystkich obowiązkach, które tam — poza ścianami domu — nakłada na nich życie i ludzie.

Ale nawet w takim domu, który boi się form organizacyjnych, a przynajmniej ich sformułowania, istnieją zawsze choć niepisane nakazy i zakazy, tworzą się prawa, o których w razie ich przestąpienia jedni drugim przypominają.

Może byłoby pożądane, aby każda pani domu spróbowała wypracować zbiór takich przykazań domowych, omówić je następnie z mężem i dziećmi, a potem przestrzegać ich spełniania. Niekoniecznie muszą być pisane, niekoniecznie trzeba się na nie powoływać przy każdej sposobności, ale niewątpliwie pedagogiczne znaczenie mieć będzie samo uzgodnienie poglądów wśród domowników na to, co im wolno, a czego winni się wystrzegać, a takie uzgodnienie osiągnąć można właśnie przy sposobności układania swego rodzaju regulaminu współżycia.

Dla przykładu podam przykazania [1]) które w hru-

[1]) Miesięcznik „Harcerz" Nr. 4 z 1936 r.

szowskim dworze Marii Rodziewiczówny obowiązywały nie tylko domowników, ale wszystkich, którzy „dłużej niż trzy dni w domu przebywają".

„*1) Czczij i zachowaj ciszę, pogodę i spokój domu tego, aby stały się w tobie.*

2) Będziesz stale zajęty pracą wedle twych sił, zdolności i zamiłowania.

3) Nie będziesz śmiecił i czynił bezładu ani zamieszania domowego porządku.

4) Pamiętaj, abyś nie kaził myśli ni ust mową o złem, marności i głupstwie.

5) Nie będziesz opowiadał, szczególnie przy posiłkach, o chorobach, kalectwach, kryminałach i smutkach.

6) Nie będziesz się gniewał ani podnosił głosu z wyjątkiem śpiewu i śmiechu.

7) Nie będziesz zatruwać powietrza domu złym i kwaśnym humorem.

8) Nie wnoś do domu tego szatańskiej czci pieniądza i przekleństwa spraw jego.

9) Zachowaj przyjacielstwo dla Bożych stworzeń, za domowników przyjętych, jako psy, ptaki, jeże, wiewiórki.

10) Nie okazuj trwogi, a zawsze spokojem witaj wszelki Boży dopust, jako głód i chłód, biedę, chorobę i najście niepożądanych ludzi.

Błogosławieństwo Boga i Królowej Korony Polskiej niech strzeże fundamentów, węgłów i ścian domu tego oraz duszy, serca i zdrowia mieszkańców — Amen."

Zofia Iwaszkiewiczowa



Fot. Metro-Goldwyn-Mayer

Z wydawnictw

„RODZINA I DZIECKO".

Od Nowego Roku wznowiono wydawanie miesięcznika „Rodzina i Dziecko". Pismo to, organ zespołu rodziców, szeroko omawia zagadnienia psychiki dzieci i młodzieży, wychowania i współpracy domu ze szkołą.

Tym zagadnieniom poświęcone są poważne artykuły w każdym numerze pisma. W dziale „Dziecko i środowisko" pomieszczono np. w Nr. 1 i 2 „Wpływ bezrobocia na dziecko — ze stosunków śląskich" i „Młodociani grzesznicy" — artykuły, których tematem są dzieci opuszczone, zaniedbane, będące przedmiotem troski społecznej. Dział ten zawiera dużo materiału socjologicznego.

Miesięcznik „Rodzina i Dziecko" zawiera również dział zagraniczny, w którym omawiane są zagadnienia dziecka w rodzinie, wychowania i współpracy domu ze szkołą w innych krajach.

Oprócz części redakcyjnej pismo zawiera „Głosy rodziców", gdzie rodzice wypowiadają swoje bolączki w stosunku do trudności wychowawczych w ogóle i w stosunku do programów i zarządzeń szkolnych oraz ich praktycznego zastosowania. Dział ten ma na celu stworzenie zwartej opinii rodzicielskiej i jest właściwie pierwszą próbą tego rodzaju w Polsce.

W „artykułach dyskusyjnych" toczą się rozważania na temat radosności i szczęśliwości jako czynników wychowawczych.

Interesujące są tzw. „Migawki" — dział, w którym w formie króciutkich felietonów przedstawiane są obrazki z życia w dydaktycznym ujęciu. Pisane są żywo i zajmująco, a zwracają uwagę na szereg uchybień przeciwko kulturze w naszym życiu codziennym. Naczelnym hasłem „Migawek" jest wyrobienie w społeczeństwie ludzi dorosłych życzliwości do każdego dziecka, nie tylko własnego.

Ostatni przed wakacjami numer 6 przynosi bogaty i interesujący materiał. Art. A. Roszkowskiej „Służba serca", napisany z okazji „Dnia Matki", art. M. Uklejskiej „Wakacje", omawiający najodpowiedniejszą formę wypoczynku dla młodzieży, art. Z. Charszewskiej „Kara czy konsekwencja postępowania", analizujący istotę kary i jej wpływ na dzieci oraz znaczenie wychowawcze kary, pojętej jako konsekwencja postępowania, felieton J. Kopciowej „Niezgodni rodzice", artykuł dyskusyjny H. Koryzny „Parę uwag o pozaszkolnym życiu młodzieży"; z działu „Dziecko i środowisko" — mgr. J. Czarnecki „Sprawy dziewcząt w powieści Jolan Földes" i H. Pieczarkowskiej „Zbyszek odrabia lekcje"; z działu „Współpraca domu i szkoły" — „Dziecko nie powinno wycierać obcych kątów". Głosy rodziców rozważają aktualne zagadnienia „Młodzież szkolna na obozach", „Obozy Przysposobienia Wojskowego", „Czy tak być powinno?" — wciąganie dzieci w kłopoty dorosłych, „Czyja wina". Sprawozdania o liceach zawodowych i ze Śląskiego Zakładu dla głuchoniemych w Lublińcu, wreszcie wiadomości z prasy polskiej i zagranicznej dopełniają treści numeru.

Adres wydawnictwa: Warszawa, Zakopiańska 31. Cena pojedyńczego numeru 1 zł.

H. K.

„KRAKÓW I ZIEMIA KRAKOWSKA"

Wyszedł specjalny numer „Bluszczu" w znacznie zwiększonej objętości, wydany w związku z odbywającymi się obecnie „Dniami Krakowa".

Szereg artykułów, poświęconych dawnemu i bieżącemu życiu Krakowa, jak również bardzo piękne ilustracje pozwalają czytelnikowi, który nie może wziąć osobiście udziału w tegorocznych uroczystościach krakowskich, przeżyć je w wyobraźni i przejąć się ich treścią patriotyczno-kulturalną.

Adres Redakcji „Bluszczu", Warszawa, Solec 87.

Związek Pań Domu

Zarząd Główny

zawiadamia, że p. Maria Ankiewiczowa pracuje w Zarządzie Głównym Związku Pań Domu w charakterze członkini Zarządu.

Przez miesiąc lipiec i sierpień Biuro Zarządu Głównego nie będzie czynne.

Z kroniki oddziałów

Oddział w Borysławiu

WP. M. Twardzicka, Kościuszki 136.

Na zebraniu dnia 30 marca wybrano następujący Zarząd: przewodn. — M. Twardzicka, I vice-przew. — W. Gorczyńska, II vice-przew. — W. Łodzińska, sekret. — O. Rzadke, zast. sekret. — J. Majewska, skarbniczka — Z. Słońska, zast. skarb. — K. Gąskowa.

Oddział w Chełmie lub.

WP J. Rosochowiczowa, Sienkiewicza 8.

Na Walnym Zebraniu dnia 22 lutego ukonstytuował się następujący Zarząd: przewodn. — A. Woronowiczowa, I vice-przew. — K. Męczyńska, II vice-przew. — M. Ziemska, sekret. — J. Rosochowiczowa, skarbn. — M. Kowalska, zast. sekret. — J. Walewska, zast. skarbn. — M. Wasilewska. Członkinie Zarządu pp.: Z. Tomaszewska i A. Żarnowska. Komisja Rewizyjna — pp.: M. Chylewska, I. Umińska i H. Purysiewiczowa.

Oddział w Częstochowie

ul. Kilińskiego 13 m. 6.

W styczniu b. r. urządzono pogadanki: „Co każda kobieta o prawie wiedzieć powinna" — mec. Gawroński, „O pielęgnacji cery" — pani M. Orzeł, „Biuro domowe" — p. Z. Brykalska. Odbyły się następujące pokazy: „Rozbiór mięsa przedniego", „Nowoczesne naczynia i wynalazki gospodarcze", „Smażenie pączków i faworków". Urządzono 2-lekcjowy kurs zakąsek zimnych oraz kurs robót włóczkowych. Na zebraniu plenarnym zorganizowano „Chwilkę Gosp. Dom.". Wydz. Klubowy urządził 15 zebrań towarzyskich z brydżem i tańcami oraz „Opłatek". Dla służby domowej i dozorczyń zorganizowano kurs czytania i pisania. Urządzono zbiórkę odzieży dla bezrobotnych.

W lutym p. Z. Brykalska urządziła pogadanki: „Jak prowadzić zebrania walne i inne", „Społeczna odpowiedzialność kobiety", następnie zaś dyskusje: „Błędy i braki wychowania domowego" i „Obrona dyletantyzmu". Odbyły się pokazy: „Potrawy z jaj i śledzi" oraz „Torty bez pieczenia" (d. c.). Zgłoszone kandydatki wzięły udział w kursie kroju i szycia w Państw. Szk. Zaw. Żeńsk. Wydział Gosp. prowadził dział sprzedaży, a Wydz. Klubowy zorganizował szereg imprez towarzyskich. W „Gońcu Częstochowskim" umieszczono art. p. Brykalskiej „O uspołecznienie naszej służby domowej".

Kontynuowano kurs języka angielskiego, prowadzono kurs jęz. francuskiego dla początkujących oraz naukę dżiu-dżi-tsu (chwyty japońskie).

Oddział w Gdyni

ul. Mościckich 41 a.

Na Walnym Zebraniu dnia 15 marca do nowego Zarządu weszły następujące panie: przewodn. — W. Cienciałowa, vice-przew. — Sobańska i Fafiusowa, sekret. — Mikosiowa, skarbn. — Hildtowa, zast. sekret. — Horyniowa, zast. skarbn. — Zagrodzka. Członkinie Zarządu: Siedlecka i Michalewska. Komisja Rewiz. — Korycka. Sąd honorowy — Maciejewska, Kasprowiczowa i Zalewska. Komisja imprezowo-dochodowa — Duczymińska, Rybałtowska, Giedrojciowa, Suchardowa i Filipkowska.

W dyskusji nad programem działalności Związku w r. 1937 postanowiono wejść w kontakt z osiedlami dla bezrobotnych i zainteresować się młodzieżą żeńską tych osiedli, organizując kursy gotowania dla dziewcząt. Uchwalono również zorganizować dla pań grających w brydża pogadanki towarzyskie.

W wolnych wnioskach uchwalono m. i. punktualnie zaczynać zebrania bez względu na ilość obecnych osób oraz wejść w kontakt z piekarniami, aby wypiekały w pewne dnie inne pieczywo niż zazwyczaj, np. paszteciki, celem urozmaicenia i umożliwienia paniom domu szybkiego podania obiadu.

Oddział w Inowrocławiu

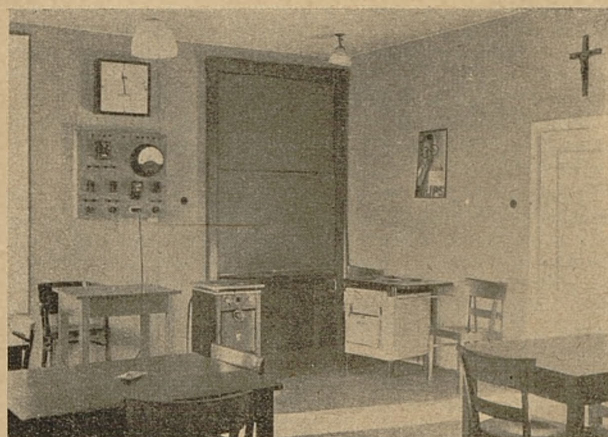
WP. K. Kowalska. Król. Jadwigi 11.

Na marcowym zebraniu dr. Górska wygłosiła referat: „Dieta płynna z zastosowaniem w chorobach nerek, wątroby, grypy" — który wzbudził ogólne zainteresowanie. W okresie przedświątecznym zorganizowano kurs pieczenia tortów i mazurków. Udaną imprezą towarzyską był wieczór dn. 12. III., na którym urządzono audycję muzyczną poświęconą Szopenowi, z prelekcją prof. Dąbrowskiego. W lutym i marcu odbywał się bezpłatny kurs dla służby domowej, celem wpojenia zasad higieny osobistej, higieny pracy w kuchni oraz racjonalnego przyrządzania potraw i ich podania. W kursie tym, przeprowadzonym przez p. dr. Górską i Zielińską, wzięło udział 10 pomocnic domowych; w dniu 18 marca odbył się egzamin teoretyczny i praktyczny, po czym przewodnicząca sekcji służby domowej, p. Sroczyńska wręczyła kursistkom świadectwa.

Grupa uczestniczek pokazu gotowania (grudzień 1936 r.) w Związku Pań Domu w Gdyni.



Fragment sali wykładowej Związku Pań Domu w Gdyni — ul. Mościckich 41a.



Oddział we Lwowie

ul. Batorego 38

wystawił na Targach Wschodnich oraz we własnym lokalu urządzenie mieszkania dla rodziny o najskromniejszych dochodach, wykonane ze skrzyń, beczek i juty workowej. Chcąc podzielić się swoim pomysłem z innymi, Oddział Lwowski sprzedaje po zł 2,— komplety ilustracyj wraz z wymiarami mebli, wykazem użytego materiału i kosztorysem. Nabyć je można bezpośrednio we Lwowie lub zamawiając listownie. W niniejszym numerze zamieszczamy niektóre ilustracje: widok ogólny mieszkania jednoizbowego oraz kilka sprzętów (patrz niżej).



Oddział w Katowicach

ul. 3 Maja 25 I p.

1 kwietnia r. b. przewodnicząca p. Kamila Nitschowa z powodu złego stanu zdrowia wniosła rezygnację; ukonstytuował się nowy Zarząd w następującym składzie: przewodn. — p. J. Szeferowa, I vice-przew. — H. Sęczykowa, II vice-przew. — A. Mycińska, III vice-przew. — J. Olszewiczowa, sekret. — Z. Machalska, skarbn. — W. Miściukowa, Komisja rewiz. — A. Rudowska, Z. Jabłońska i H. Zarębska.

W Oddziale czynne są sekcje: kursowa, gospodarcza, imprezowa, klubowa, świetlicowa, artystyczna, biuro pośrednictwa pracy, świetlicowa dla pomocnic dom., wycieczkowa, odczytowa

Oddział w Kielcach

ul. Mickiewicza 6, I p.

Na zebraniu dnia 8 marca wybrano nowy Zarząd w następującym składzie: przewodn. — p. J. Karschowa, vice-przewodn. — pp. M. Wolińska i J. Gacka, sekret. — p. M. Niemirkowa, skarbn. — p. Kieruczenko, zast. sekret. — p. Michałowska, zast. skarbn. — p. Gąsiorowska, bibliotekarka — p. Duciakowa. Do Komisji Rewizyjnej weszły pp. Z. Rymkiewiczowa, Milewska i Kasterska.

Na skutek apelu Polskiego Czerw. Krzyża członkinie postanowiły zapisywać się indywidualnie na kurs pogotowia sanitarnego P. C. K. Postanowiono również przestrzegać punktualności na zebraniach.

Oddział w Radomiu

WP. J. Suligowska, Piłsudskiego 6.

Od początku roku do 1 kwietnia odbyło się 6 zebrań Zarządu, 3 ogólne zebrania członkiń i 9 zebrań towarzyskich. Na zebraniach tych wygłoszono następujące pogadanki: „Rola kobiety we Włoszech, Niemczech i Rosji Sowieckiej" (p. Pietrusiewiczowa), „O spółdzielczości" (p. Zaleska), „O Polakach Zagranicą" (p. Suligowska), „Włókna roślinne i sztuczne" (p. Kamasa), „Domowe sposoby rozpoznania zafałszowania produktów" (p. Porębska), pogadanka kosmetyczna (p. Hassenbeinowa), „Włókna zwierzęce" (p. Kamasa). Dnia 25. I. urządzono Wieczór Szopenowski w wykonaniu p. Chojnackiej, a dn. 31. III odbyło się wspólne święcone dla członkiń. Na zebraniach towarzyskich czynne są stale: poradnia robót, czytelnia, brydż, herbatka.

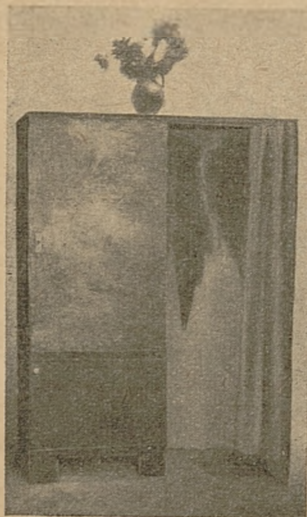
Członkinie nasze wzięły udział w kursie spółdzielczym.

Działalność kulturalno-oświatową prowadzi Oddział za pomocą pogadanek i pokazów z działu gospodarstwa domowego, gotowania i higieny na przedmieściach, na kursach Kół Gospodyń Wiejskich i w szkole żeńskiej im. T. Kościuszki, dla dziewcząt z 5 i 6 oddziału.

Oddział w Zakopanem

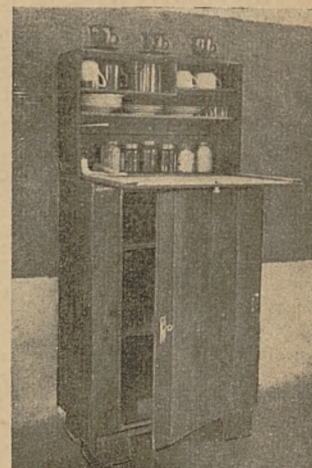
WP. Z. Tatarzanka, dyr. Szk. Hotelarsko-Przemysł.

Podczas Walnego Zebrania dnia 11 marca wybrano do Zarządu następujące panie: przewodn. — Z. Tatarzanka, sekret. — M. Kasztelewiczowa, skarbn. — K. Bernardowa oraz pp.: L. Zdanowska, W. Brzezicka i J. Steinalowa. Komisja Rewiz. — pp.: Merżyńska, Hrechorowiczowa, Wierzuchowska, Kirkorowa.





Szafka na bieliznę (lewa strona podzielona na półki) i ubranie, z zaciąganą zasłoną; niski stolik i dwa stołki z beczek; szafka-kredens na produkty i naczynia. patrz: Kronika Oddziału we Lwowie.





Bluzka

Sweter-bluzka jest wykonany na drutach nr. 2½, z oryginalnego lnu „Mimoza" marki „Trójkąt w Kole".

Opis ściegu.

I rząd: 1 oczko prawe, 4 lewe, 1 prawe, 4 lewe itd. do końca rzędu.

II rząd: nad lewymi oczkami lewe, nad prawymi prawe.

III rząd: 1 oczko prawe, drugie prawe wyciągamy między oczkami z poprzedniego rzędu. Oczko wyciągamy między ostatnim prawym a pierwszym lewym. 4 oczka lewe, 1 prawe, drugie prawe wyciągamy w powyższy sposób, 4 lewe itd.

IV rząd: przerabiamy jak drugi.

V rząd: 2 oczka prawe, trzecie prawe wyciagamy między oczkami z poprzedniego rzędu. Oczko wyciągamy między ostatnim prawym a pierwszym lewym. 4 lewe itd.

VI rząd: przerabiamy jak drugi i czwarty.

VII rząd: 3 oczka prawe razem przerabiamy z wierzchu na prawo w jedno oczko, 4 lewe, 3 oczka przerabiamy jak wyżej, 4 lewe itd.

VIII rząd: przerabiamy jak drugi, czwarty i szósty.

Po przerobieniu ośmiu rzędów według podanego opisu, powracamy do pierwszego rzędu.

```
OOOXXXXOOOXXXXOOO
OOOXXXXOOOXXXXOOO
 OOXXXX OOXXXX OO
 OOXXXX OOXXXX OO
  OXXXX  OXXXX  O
  OXXXX  OXXXX  O
OOOXXXXOOOXXXXOOO
OOOXXXXOOOXXXXOOO
 OOXXXX OOXXXX OO
 OOXXXX OOXXXX OO
  OXXXX  OXXXX  O
  OXXXX  OXXXX  O
```

Z tegoż lnu skręcamy sznur, który przewiązany w pasie, jak widzimy na ilustracji, zastępuje pasek, w koło szyi odpowiednio ułożony tworzy rodzaj kołnierzyka.

„Inicjatywa"

Warszawa, Wspólna 26.

W odpowiedzi Czytelnikom

Rośliny pokojowe.

Z roślin dobrze rosnących w mieszkaniu możemy polecić następujące rośliny o ozdobnych liściach:

Asparagus plumosus i *A. Sprengeri* czyli szparagi ozdobne, które odznaczają się bardzo efektownym i lekkim układem pędów.

Aralia — o wielkich palczastych liściach.

Aspidistra czyli blaszane liście, wyjątkowo odporna roślina, która znosi bardzo złe warunki, udaje się także w pokojach od północy.

Dracaena czyli smokowiec o liściach wydłużonych, lancetowatych, niekiedy biało lub czerwono paskowanych.

Ficus o dużych owalnych liściach.

Filodendron o liściach wielkich wycinanych.

Tradescantia czyli trzykrotka, mało wybredna roślina ampułkowa.

Na ogół wyżej wymienione rośliny nie są wymagające w hodowli i udają się prawie w każdym mieszkaniu.

Staranniejszej pielęgnacji natomiast wymagają takie rośliny jak: *palmy.* Można tu wymienić kilka odmian, które wywalczyły sobie prawo obywatelstwa wśród roślin pokojowych.

Z wachlarzowych palm: Latania borbonica, Chamaerops humilis i Corypha australis.

Z palm o wydłużonych liściach ogólnie znane: Kentia Belmoreana i K. Forsteriana.

Z drobnolistnych zaś — palma daktylowa, zwłaszcza Phoenix Roebellini i delikatniejsza od niej, ale trudna w uprawie — Cocos Weddeliana.

Z roślin pokojowych kwitnących możemy doradzić:

Oleander — kwitnący biało albo różowo, którego kwiaty wydzielają piękny, delikatny zapach.

Epiphyllum — kaktus o spłaszczonych kilkucentymetrowej długości członach, który bogato zakwita około Bożego Narodzenia.

Amarylis — o kwiatach dużych i barwnych, podobnych do kwiatów lilii; kwitnie na wiosnę.

Crinum — o kwiatach dużych białych, skupionych po kilka na wysokiej pałce, wydających delikatny i piękny zapach.

Kwiaty balkonowe.

Z kwiatów balkonowych radzimy zaopatrzyć się w nowe odmiany zwisających pelargonij bluszczowych, jak:

Alpenglühn — bardzo ładne, o karminowo-łososiowych kwiatach;

Cattleya — o kwiatach blado-lila.

Poza tym do dekoracji balkonów można użyć:

Begonie bulwiaste — o dużych i średnich, zawsze pięknych i bogatych w barwy kwiatach;

Petunie — tanie, bardzo dekoracyjne, zwłaszcza te, które mają duże fryzowane kwiaty; — najczęściej spotykane barwy — to biała, różowa i fiołkowo-niebieska;

Fuksje — niedostatecznie wyzyskane przy ozdabianiu balkonów, w barwach czerwonych i różowych, przy których doskonale odbijają delikatne, szafirowe

Lobelie, użyte jako obwódka.

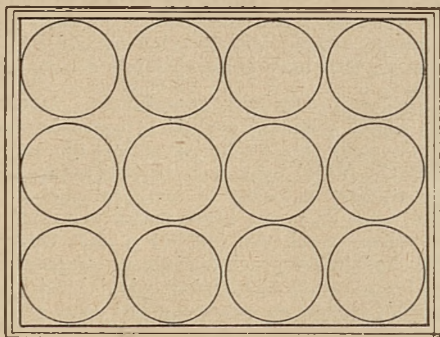
Z pnących roślin doskonale wegetują w skrzynkach nasturcje pnące, groszek pachnący, barwna czerwono-biała fasola i niebieska sępota.

Naszym prenumeratorkom przypominamy art. W. Dobrzańskiej, drukowane w naszym piśmie w r. 1934: „Dekorujmy okna i balkony" — Nr 4, „Czem obsadzimy balkon" — Nr 5, „Kwiaty rosną" — Nr 6, „Sadzonki" — Nr 7, „Truskawki w małym ogródku" — Nr 8, „Pnącze" — Nr 9, „Zimujemy rośliny pokojowe" — Nr 11, „Palmy i kaktusy" — Nr. 12.

Wycieraczka do nóg w ogrodzie

Własny ogródek staje się niekiedy prawdziwą udręką dla pani domu w okresie długotrwałej niepogody, kiedy liczna rodzina brudzi podłogi błotem, przynoszonym na obuwiu. W takim wypadku może okazać się praktyczna wycieraczka domowej roboty, której opis podajemy niżej.

Przygotowujemy 9, 12 lub 15 jednakowych butelek z grubego szkła. Dobre są zielone butelki od wina. Młotkiem odbijamy ostrożnie długie szyjki. Zależnie od ilości butelek, zbijamy skrzynkę o brzegach mniej więcej 12 cm. Długość i szerokość skrzynki musi być taka, żeby przygotowane butelki dobrze się w niej trzymały, gdy odwrócimy skrzynkę dnem do góry. Gdy butelki i skrzynka już gotowe, przyrządzamy cement z wodą gęstości takiej, jak do murowania i napełniamy nim skrzynkę, po czym prędko wciskamy w cement odwrócone dnem do góry butelki.



Gdy cement stężeje — wycieraczka gotowa. Można ją umieścić przed wejściem na schody czy na ganek. Gdy to możliwe, lepiej jest skrzynkę poprostu płytko wkopać w ziemię.

Wycieraczka taka nie niszczy obuwia. Łatwo ją utrzymać w czystości, polewając strumieniem wody i zamiatając szczotką lub zwykłą miotłą.

Hanna Koryzna.



Philodendron.

Wakacje we dworach na Ziemiach Wschodnich

Towarzystwo Rozwoju Ziem Wschodnich wydało pod tym tytułem broszurę-informator, zawierającą bogatą listę dworów-pensjonatów wraz ze szczegółowymi danymi o nich i z warunkami pobytu. Broszurę tę można otrzymać w lokalu Towarzystwa, Warszawa, Marszałkowska 153, tel. 229-00.

Związek Pań Domu w Warszawie

Dn. 4 b. m. odbyło się ostatnie przedwakacyjne zebranie członkiń, na którym p. Albrechtówna wygłosiła pogadankę o przetworach owocowych i jarzynowych.

Następne zebranie Oddziału Warszawskiego odbędzie się po przerwie wakacyjnej dn. 1 października r. b.

Wydziały Związku kończą swe czynności w dn. 15 czerwca, a wznowią działalność od 1 września r. b.

Wzorownia Związku otwarta będzie przez miesiąc lipiec i sierpień od 12—14 g.

Wydział Pracownic Domowych przypomina Paniom o prowadzonej przez Inspektorat Szkół Miejskich bezpłatnej wieczorowej Szkole dla pracownic domowych. Wiadomość: Kazimierzowska 60, w Mokotowie, tel. 891-23 od godz. 18—20.

Do Szanownych Czytelniczek

Nie mogąc powracać co roku do tych samych tematów, a pragnąc aby pismo dostarczało Paniom aktualnych informacyj gospodarskich w każdym sezonie, pozwalamy sobie przypominać naszym Prenumeratorkom o zamieszczanych dawniej artykułach na pewne interesujące je w danym czasie tematy. I w tym zeszycie, podobnie jak w poprzednich, przypominamy, że jeśli

PANI DOMU ROBI PRZETWORY Z WARZYW I OWOCÓW,

to powinna przeczytać następujące artykuły drukowane w dawnych rocznikach.

W roku 1929 artykuł inż. I. Laskowskiej: „Kompoty i konserwy Wecka" — nr. 5—6.

W roku 1934 artykuły Leokadii Januszewskiej: „Pierwszy sezon owoców i jarzyn: truskawki, maliny, poziomki, jagody czarne, porzeczki, sałata zielona, szpinak, szparagi, rzodkiewka" — nr. 5; „Sezon owoców i jarzyn: czereśnie, wiśnie, agrest, groszek zielony, fasolka, kalarepka, marchew, botwinka" — nr. 6; „Konserwy w butelkach: agrest, czarne jagody, maliny, porzeczki, wiśnie, jeżyny" — nr. 7; „Pomidory na zimę różnymi sposobami" — nr. 10.

W roku 1936 cykl artykułów Heleny Kulzowej: „Nowoczesne metody przyrządzania konfitur, dżemów i galaret" — przygotowanie surowca na konfitury, przyrządzanie ulepu, smażenie; dżemy, galarety — gotowanie galarety — w nr. 13—14; „Przyrządzanie zimowych kompotów, powideł, marmolad i serów owocowych" — kompoty w kompotierach pod pechem, przyrządzanie kompotu metodą Apperta w słojach hermetycznie zamykanych, sterylizowanie w słojach hermetycznie zamkniętych bez specjalnego kociołka (Wecka) i termometru; powidła; marmolada; ser owocowy (marmolada skrzepła); przepisy — w nr. 15—16; „Przetwory z warzyw na zimę" — konserwy z warzyw metodą Apperta; ze szpinaku, z fasoli, z borowików duszonych, ze szczawiu; marynaty z warzyw: kalafiory w occie, korniszony, ogórki z gorczycą, szalotka w occie, sałatka z pomidorów w occie, rydze lub borowiki w occie, pikle, sałata z zielonych pomidorów; kiszonki: rydze kwaszone, fasola kwaszona, pomidory zielone kwaszone — w nr. 17—18; na zimę: marmolada z jabłek, melona i moreli, kompot z gruszek metodą Apperta, śliwki prasowane, gruszki w miodzie, kompot z borówek i gruszek, marmoladki z jabłek — w Nr. 19.

Cena poszczególnego numeru z lat ubiegłych wynosi 50 gr.

NAPOJE OWOCOWE.

W numerze lipcowym zamieścimy wskazówki p. Andrzeja Meringa o sporządzaniu surowych soków owocowych na zimę. Soki te — tanie źródła witamin i soli mineralnych — używane są już dziś powszechnie za granicą jako napoje bezalkoholowe.

Zofia Czerny

Przyrządzanie lodów

Wszystkie znane nam odmiany lodów możemy podzielić na dwie wielkie grupy. Mogą one być przyrządzone 1) *z cukru, wody i miękiszu surowych owoców,*

2) *z mleka, zaparzanych żółtek, śmietanki kremowej* i jakiegoś aromatycznego dodatku (wanilii, naparu z palonej kawy itd.).

Zasadniczo zaparzanie żółtek uważamy za przestarzałą technikę kucharską, w tym wypadku jednak oddaje nam ona dobre usługi, powodując aksamitną gładkość lodów. Do uzyskania takich lodów przyczynia się także dodatek śmietanki kremowej, którą często stosujemy w lodach śmietankowych.

Na czym polega „kręcenie" lodów?

Już pobieżna obserwacja mówi nam, że *lody przyrządzone z syropu na wodzie są daleko bardziej gruboziarniste niż lody śmietankowe.* Jeśli teraz i jedne i drugie z nich umieścimy pod mikroskopem, spostrzeżemy, że lody stanowią masę kryształów wody, które w lodach bez mleka i żółtek są znacznie większe i lepiej wykształcone. Co jest tego powodem?

Wiadomo, że lody włożone do maszynki trzeba kręcić, w przeciwnym razie zamiast tego, co nazywamy „lodami" otrzymamy jedną twardą, ziarnistą bryłę.

Kręcenie lodów jest wbijaniem powietrza do przygotowanej masy, podobnie jak ubijanie piany jest wbijaniem powietrza do masy białek z jaj. Białka dlatego można ubić na pianę, czyli zamienić na masę drobniutkich pęcherzyków wypełnionych powietrzem, że są ciałem gęstym, lepkim (roztworem koloidalnym). Z tego też samego powodu można ubić na pianę śmietankę kremową lub roztwór żelatyny. Trudno jest jednak wbić większą ilość powietrza do lemoniady lub mieszaniny przeznaczonej na lody bezmleczne. Gdy masa ubijana w maszynce krzepnie, tworzą się kryształki lodu, których narastaniu przeszkadza obecność cukru, mleka, żółtek, a zwłaszcza powietrza, które odgradza jedne kryształki od drugich i zapobiega ich zrastaniu się w grudy. Stąd łatwo zrozumieć, że tam, gdzie tych pęcherzyków powietrza jest więcej, tj. *w lodach z mleka z zaparzanymi żółtkami i bitą śmietanką, powstają kryształki drobniejsze, a cała masa ubija się wprawdzie wolniej, ale staje się gładka i aksamitna.* Wbicie dostatecznej ilości powietrza do masy wymaga jednak pewnego czasu. Jeżeli masa krzepnie w czasie kręcenia za prędko, lody będą ziarniste i zbite.

Wiemy, że syrop wrze w temperaturze wyższej niż woda. (Można nawet oznaczać gęstość syropu mierząc temperaturę jego wrzenia, np. na lukier nadaje się syrop wrzący przy 115°C). Mniej osób wie, że taki syrop (podobnie jak inne roztwory) zamarza w temperaturze niższej niż woda. Jeżeli więc do masy, którą mamy zamrozić dodamy zbyt dużo cukru, uzyskamy roztwór o zbyt wysokim stężeniu, który będzie zamarzał dopiero w temperaturze niższej aniżeli temperatura mieszaniny oziębiającej i lody nam nie staną. *Ilość dodanego cukru* nie jest więc sprawą *obojętną.*

W jeszcze niższej temperaturze zamarzają roztwory znajdujące się w naczyniach włoskowatych.

Okoliczności te znajdujemy w masie przygotowanej na lody, zwłaszcza na lody z mlekiem i żółtkami: roztwór jest stężony i dzięki ubiciu go na pianę rozdzielony na mnóstwo drobniutkich kanalików. Nasze lody więc nie zamarzną przy 0°. Aby im stworzyć niższą temperaturę, mrozimy lody za pomocą *mieszaniny oziębiającej, tj. mieszaniny lodu i soli kuchennej lub amoniaku.* Używanie tzw. „chlorku" bielącego do mieszaniny oziębiającej jest

nieodpowiednie, gdyż niszczy zarówno drewno kubła, jak też i metalową puszkę na lody. Obniżanie się temperatury mieszaniny oziębiającej polega na tym, że ciała rozpuszczając się pochłaniają ciepło z otoczenia. Amoniak ulatniając się pochłania również szybko ciepło. Używanie jednak amoniaku, wprawdzie dość szybko oziębia mieszaninę, ale jest przykre na skutek jego duszącego zapachu.

Stosunek ilościowy soli do lodów musi być ściśle określony. Zbyt mała ilość soli nie powoduje wystarczającego spadku temperatury, za duża zaś powoduje za gwałtowne jej obniżenie, tak że nie mamy czasu wtłoczyć dość powietrza nim lody zamarzną. Doświadczenie wykazało, że *najodpowiedniejszy jest stosunek 1 kg soli na 6 kg lodu.*

Lody domowe opłacają się bardzo dobrze. Większym wydatkiem jednorazowym jest zakup maszynki do lodów, który się jednak opłaca zawsze tam, gdzie jest większa rodzina, złożona z członków utrzymujących ożywione towarzyskie stosunki. Najwygodniejszym bowiem i najpopularniejszym daniem na wszelkiego rodzaju przyjęcia od wiosny aż do późnej jesieni — są lody.

Maszynka do lodów.

Maszynka do lodów składa się z trzech zasadniczych części, a mianowicie: z kubełka drewnianego, zamykanej ciężką pokrywą metalowej puszki, w której znajduje się wiatraczek czyli mieszadło, i dobrze przytwierdzonej klamry z rączką do kręcenia puszki. Klamra przytrzymuje w odpowiednim położeniu puszkę, wraz z jej zawartością. Klamra i przykrywka puszki opatrzone są przystającymi do siebie trybami, które służą do puszczania w ruch maszynki, a zwłaszcza wiatraczka. Zadaniem wiatraczka jest ubicie zamarzającej masy na równomiernie i drobno skrystalizowane lody. Kubeł powinien być zrobiony z klepek drewnianych z wgłębieniem na środku podstawy, do którego dopasowane jest dno puszki. *Niezbędnym do dobrego funkcjonowania maszynki jest otwór w dnie kubła, przez który odpływa woda ze stopionego lodu.* Obecność wody między kawałkami lodu przeszkadza normalnemu zamrażaniu, podwyższając temperaturę warstwy otaczającej puszkę.

Dobrze zorganizowana praca przy wykonywaniu lodów ułatwia znacznie i przyśpiesza robotę. Mrożenie lodów powinno odbywać się poza obrębem kuchni, najlepiej w piwnicy. Lód należy rozbijać w miarę potrzeby na drobne kawałki, zawijając go w grubą ścierkę, aby się nie rozpryskiwał i nie ziębił rąk. Maszynkę do lodów wraz z kubełkiem ustawić w wanience na dość wysokiej podstawie, tak aby dno maszynki nie dotykało dna wanienki, ze względu na sączącą się z kubełka wodę, która nie powinna z powrotem podpływać do kubła. Wanienkę wraz z maszynką umieścić na wysokości odpowiedniej do naszego wzrostu. Sól niezbędną do przyrządzania lodów umieszczamy w osobnej misce, skąd ją czerpiemy za każdym razem suchą łyżką drewnianą. Potrzebna jest jeszcze czysta, mokra ścierka do wycierania przykrywy puszki za każdym razem, gdy ją otwieramy. Inaczej mogłoby się przytrafić, że podamy lody wprawdzie dobrze ubite i prawidłowo zamrożone, lecz i... w miarę słone.

Wydawaćby się mogło, że ten nudny i suchy opis jest zbędny, lecz sprobujmy „kręcąc" następne lody zastosować się do tych wskazówek, a zobaczymy jak bardzo ułatwimy sobie pracę.

Prędki sposób mrożenia lodów.

Ustawić maszynkę do lodów na podstawie w wanience; potłuc lód w ścierce na małe kawałki i upychać je ściśle dokoła puszki, przesypując solą. Lód i sól dokładać ciągle dla uzupełnienia stopionej porcji. Odjąć z maszynki klamrę wraz z rączką, otworzyć puszkę, poprawić — jeżeli potrzeba — położenie wiatraczka tak, aby jego dolny koniec pasował do wgłębienia na dnie puszki; przytrzymując wiatraczek ostrożnie napełnić puszkę zimnym płynem, przeznaczonym na lody; puszkę zamknąć, nałożyć klamrę i kręcić lody przez 20 min. Od czasu do czasu otwierać puszkę dla wymieszania łyżką mrożącej się masy, aby równomiernie krzepła.

Po 20-stu min., gdy lody ubiją się i zamarzną do gęstości kwaśnej śmietany, trzeba wiatraczek z puszki wyjąć, raz jeszcze lody wymieszać, puszkę zamknąć i otwór w pokrywie zatkać dopasowanym korkiem; dopiero wtedy nałożyć klamrę i kręcić jeszcze lody przez 10 min. Następnie nie otwierać już puszki, odjąć klamrę, nałożyć całą maszynkę świeżym lodem z solą, tak by zamknięta puszka była też nim przykryta. Tak przygotowane lody do ostatecznego zamrożenia przykryć czystą ściereczką, obłożyć grubym kocem i pozostawić na 2 godziny, odlawszy z wanienki wodę ze stopionego lodu.

Podawanie lodów.

Szklany okrągły półmisek oziębić, z maszynki usunąć koce i lód, wyjąć puszkę i obetrzeć ją starannie mokrą ścierką. Otworzyć puszkę, przyłożyć do półmiska, odwracając ją dnem do góry i obetrzeć ścierką, zanurzoną we wrzącej wodzie i wyciśniętą. Gdy obtopione na powierzchni lody zsuną się z puszki na półmisek, podawać lody, niosąc półmisek na grubo złożonej serwecie.

Można też wydawać lody z form różnego kształtu, co wygląda efektownie, lecz na zupełne zamrożenie ich potrzeba więcej czasu. Lody takie po ukręceniu należy przełożyć do mocno oziębionej formy, ubić w niej dokładnie, zamknąć formę i mrozić w lodzie 3—4 godziny, uzupełniając stopiony lód i sól. W ten sam też sposób przyrządza się lody w kilku kolorach. Lody z formy wydaje się tak samo, jak lody z puszki.

Masa na lody.

Jak przyrządzić masę na lody? Podajemy dwa tanie, podstawowe przepisy (na 10 osób), z których można przyrządzać najrozmaitsze odmiany lodów.

Lody z cukru, wody i świeżych owoców

35 dkg cukru	0,35 zł	(sok z cytryny do smaku)	
$^1/_2$ l wody	—	6 kg lodu	0,60 „
$^3/_4$ l poziomek	0,75 „	1 kg soli techn.	0,30 „
4 białka (piana)	0,12 „	Razem	2,12 zł

Rozpuścić cukier w ciepłej wodzie, ostudzić ją; owoce opłukać, przetrzeć przez sito; zimny syrop wymieszać z przecierem owocowym, dodając w razie potrzeby soku z cytryny. Ubić na pół pianę z białek, wymieszać z płynem, ubijać przez chwilę, wlać do puszki i zamrozić kręcąc.

Według tych samych proporcji można przyrządzić lody *z truskawek, malin, moreli itd.*, zmieniając tylko rodzaj owocu. Lody cytrynowe i pomarańczowe przyrządza się z dodatkiem wyciśniętego soku z tych owoców.

Lody na podstawie mleka, zaparzanych żółtek i śmietanki kremowej (waniliowe)

7 żółtek	0.21 zł	$^1/_2$—1 dkg białej żelatyny	0.08 „
2 białka	0,06 „	wanilia	0.20 „
35 dkg cukru	0,35 „	6 kg lodu	0.60 „
$1^1/_4$ l mleka	0.31 „	1 kg soli techn.	0.30 „
$^1/_4$ l śmietanki kremowej	0.60 „	Razem	2,71 zł

Utrzeć żółtka z cukrem, wstawić wraz z miską na dopasowane naczynie z gorącą wodą. Żółtka zalewać powoli wrzącym mlekiem i ubijać na parze tak długo, dopóki masa nie zgęstnieje. Wtedy zdjąć ją z pary i studzić mieszając. Do zimnego płynu dodać żelatynę rozpuszczoną w trzech łyżkach wrzącej wody i surową śmietankę kremową. Tak przygotowaną masę wlać do puszki i zamrozić kręcąc.

Według tej samej proporcji przyrządzić można, zmieniając tylko aromatyczny dodatek: lody *kawowe, waniliowe, czekoladowe, z dodatkiem owoców świeżych i z konserwy itd.*

Z. Czerny.

Kursy gotowania elektrycznością.

Pokazy i kursy gotowania. odbywające się codziennie w Salonie Elektrowni Miejskiej w Warszawie przy ul. Marszałkowskiej 150, cieszą się dużym powodzeniem wśród pań. Kursy te odbywają się w dwóch grupach: dla pań domu oraz dla pomocnic domowych.

Wiele pań, które ukończyły już kurs gotowania i w praktyce przekonały się o tym, jak wygodne i oszczędne jest gotowanie elektrycznością, nabyło kuchenki lub zadeklarowało gotowość nabycia ich w najbliższej przyszłości.

Informacje, pokazy, zapisy na kursy. sprzedaż ratalna kuchenek i innych grzejników oraz zgłoszenia na taryfę blokową — codziennie w godz. od 10-ej rano do 7-ej wiecz. w Salonie Elektrowni.

Jadłospisy

OBIAD. Zupa owocowa podprawiana mąką ziemniaczaną z grzankami słodkimi. Kotlety siekane, ziemniaki, kalarepa. Krem kawowy ze słodkiego mleka.

KOLACJA. Kalafiory z surowym masłem. Roztrzepaniec (zsiadłe mleko). Grzanki z bułki bez masła.

OBIAD. Zupa koprowa z francuskimi kluskami. Sznycle cielęce bite, ziemniaki, młoda marchew. Kompot z rzewienia z surowymi czereśniami.

KOLACJA. Kaszka krakowska na sypko, sałatka z rzodkiewki ze śmietaną i szczypiorkiem. Herbata.

OBIAD. Zupa kalafiorowa ze śmietaną. Potrawka cielęca z krajanymi kluskami lub kurczęta w sosie koperkowym z ryżem. Mizeria z cytryną bez śmietany. Kompot surówka z truskawek (z owoców sezonowych).

KOLACJA. Ziemniaki, zsiadłe mleko.

OBIAD. Zupa z kalarepy z grzankami. Kotlety z gotowanego i zmielonego ryżu i grochu, do nich szpinak. Jagody z cukrem.

KOLACJA. Jajecznica, chleb ciemny, masło. Sałatka z pomidorów i świeżych ogórków.

OBIAD. Rosół z drobnych ryb z lanymi kluskami lub krajanymi naleśnikami. Młode ziemniaki w sosie śmietanowym z grzybami i jajami na twardo. Sałata zielona z cytryną. Kisiel owocowy.

KOLACJA. Sałatka z ryb i jarzyn z obiadu w majonezie. Chleb. herbata. Ciastka domowe.

S. Witkowska.

Przepisy

Rosół z drobnych ryb

35 dkg włoszczyzny
Listki, ziele, pieprz
$^1/_2$ kg drobnych ryb
zielony koper lub pietruszka
1 dkg surowego masła

Jarzyny oczyścić, opłukać, pokrajać na kawałki, dodać przyprawy, zalać zimną wodą i gotować około ½ godziny. Rybki oczyścić, opłukać, włożyć do przestudzonego wywaru i gotować na bardzo wolnym ogniu 20 minut do ½ godziny. Przecedzić przez sito, dodać surowego masła i dużo siekanego koperku. Podawać z ziemniakami, z ryżem, lanymi kluskami, makaronem, krajanymi naleśnikami itp.

S. Witkowska.

Zupa z drobnych ryb

iłość włoszczyzny i ryb jak do rosołu z ryb
3 dkg mąki, woda
$^1/_8$ do $^1/_4$ litra śmietany

Wygotować wywar z jarzyn i korzeni, przecedzić, włożyć oczyszczone rybki i rozgotować, następnie przetrzeć przez sito przelewając wywarem. Mąkę rozmieszać z zimną wodą, rozprowadzić częścią wrzącej zupy, wlać i zagotować. Odstawić z ognia i połączyć z surową śmietaną, dodać siekanej zielonej pietruszki. Podawać z kluskami lub z krajanymi naleśnikami.

J. Czechowska.

Sałatka z pozostałych ryb w majonezie

Obrane mięso z ryb
marchew i pietruszka z wywaru
20 dkg ziemniaków z obiadu
2 jaja na twardo
1 ogórek kiszony
1 jabłko
2 łyżki gotowanego groszku zielonego
1 szklanka majonezu (1 żółtko surowe, 15 dkg soi)
1 cytryna
Do ubrania: 2 lub 3 pomidory i listki zielonej sałaty

Jarzyny, jaja, ogórek, jabłko pokrajać w drobną równą kostkę i wymieszać z rybami, groszkiem i majonezem rozprowadzonym wywarem z groszku; doprawić do smaku solą, sokiem z cytryny i odrobiną cukru. Boki salaterki lub półmiska wyłożyć przeciętymi na pół listkami sałaty, o listki sałaty oprzeć plastry pomidorów, na środek salaterki położyć sałatkę, wyrównać ją w kopczyk i ułożyć przez środek ścięte boki pomidorów, skórką do góry.

Sałatka z pomidorów i świeżych ogórków

1 duży ogórek
$^1/_4$ kg pomidorów
na lemoniadę:
2 łyżki wody przegot. zimnej
2 do 3 łyżeczek cukru
sok z $^1/_2$ cytryny

Ogórek i pomidory opłukać, pokrajać w plastry (ogórek obrany) i układać na szklanym półmisku naprzemian, lekko osolić. polać mocną lemoniadą.

S. Witkowska.

Kurczęta w sosie koperkowym

2 szt. kurcząt
3 dkg masła
2 dkg mąki
3 łyżki kopru siekanego
1 żółtko
sól
20 dkg śmietany

Oczyszczone kurczęta rozebrać na 4 części lub na połowę i osolić. Masło rozpuścić w rondlu, włożyć kurczaki, osmażyć ze wszystkich stron, wsypać łyżkę siekanego kopru, wlać $^1/_8$ litra wody i dusić na wolnym ogniu około 30 minut. W miarę wygotowywania się sosu dolewać po trochę wody. Gdy kurczaki miękkie, wlać śmietanę rozbitą z mąką, zagotować, wsypać koperek, zaciągnąć żółtkiem. Wydać na okrągłym półmisku, okładając ryżem.

Uwaga: Do sosu można dodać soku z cytryny.

H. Kulzowa.

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł 12, półrocznie zł 6, kwartalnie zł 3. Zagranicą rocznie zł 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł 10. półrocznie zł 5, kwartalnie zł 2.50.

Prenumeratę zniżkową uwzględnia się jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.

Konto czekowe w P. K. O.: Pani Domu Czasopismo Nr. 7.740.

Zmianę adresu uskutecznia się za opłatą gr. 25; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.

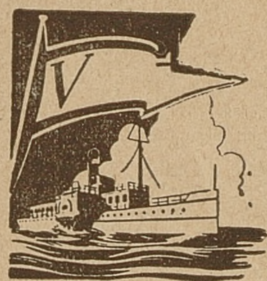
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 30 gr. w znaczkach pocztowych.

Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.— 1/2 str. zł 170.— 1/4 str. zł 90.— 1/8 str. zł 50.—. W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: M. Romanowa. Redaktorki: Ludwika Bormann i Marya Romanowa

7334 Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02.


V